ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

INSTRUCTIONS AND MAINTENANCE MANUAL

BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNG

CE

- CUTTER

- COMPACT L3
- IDEAL L5 - L5 2 V.
- PROFESSIONAL L8 - L8 2

Via F. Filzi, 28 - Zona Artigianale
I 47813 BELLARIA - IGEA MARINA (RN)
Web: gam@codelab.it - mail: gam@codelab.it

INTRODUZIONE

La dotazione di attrezzi speciali o dispositivi forniti a corredo della macchina, è strettamente legata alle caratteristiche specifiche ed alle disposizioni legislative e di sicurezza vigenti nel paese di destinazione.

Disegni quotati e fotografie sono forniti al solo scopo esemplificativo, quale riferimento per una più facile comprensione del testo.

Il Costruttore, nel perseguire una politica di costante sviluppo ed aggiornamento del prodotto, si riserva il diritto di modificare sia le caratteristiche dimensionali, strutturali ed estetiche che le relative dotazioni, di apportare variazioni al disegno di qualsiasi organo, sia funzionale che accessorio.

Si riserva inoltre di sospendere la produzione e la fornitura, sia delle macchine che delle parti di ricambio ed accessori; ciò senza impegnarsi a darne notizia ad alcuno e senza incorrere in alcuna obbligazione.

Caratteristiche tecniche e dimensionali, prestazioni, dotazioni ed altri dati citati in questa pubblicazione hanno carattere indicativo e non impegnativo, pertanto potranno variare senza preavviso.

INTRODUCTION

The special tools or devices supplied with the machine are designed and supplied in accordance with legal requirements and safety standards applicable in the various importing countries.

Dimensional drawings and photographs are supplied as examples and as a point of reference to facilitate comprehension of the texts.

As a consequence of its continual efforts to develop, update and improve its products, the Manufacturer reserves the right to modify any of the dimensional, structural or aesthetic characteristics of the machine and its accessories and to make variations in technical features or the design of any primary component or device.

Moreover, the Manufacturer reserves the right to suspend production and supply of the machine, spare parts and accessories, shall be free of any liability with respect to such action and shall under no obligation to issue prior warning to any person or organization.
Technical characteristics, dimensions, performance, supplied equipment and other data quoted in this document are given as examples only. This data is not binding and may vary without prior notice.

VORWORT ZUR BETRIEBSANLEITUNG

Die zusammen mit der Maschine gelieferten Vorrichtungen und Ausstattungen hängen von den maschinenspezifischen Merkmalen und den im Bestimmungsland geltenden gesetzlichen und sicherheitsrelevanten Vorschriften ab.

Bemaßte Zeichnungen und Fotografien haben reinen Beispielscharakter und dienen dem besseren Verständnis des Textes.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Rahmen der ständigen Weiterentwicklung und Aktualisierung der Produkte jederzeit Änderungen der Abmessungen, der Struktur, des Äußeren, der Ausstattung, sowie der technischen Zeichnungen aller Funktions- und/oder Zubehörteile vorzunehmen, sowie die Produktion und die Lieferung der Maschinen, der Zubehör- und der Ersatzteile jederzeit ohne Vorankündigung einzustellen.

Technische Angaben, Abmessungen, Leistungen, Ausstattung und andere in diesem Handbuch angeführte Daten sind unverbindlich und können daher jederzeit ohne Vorankündigung geändert werden.

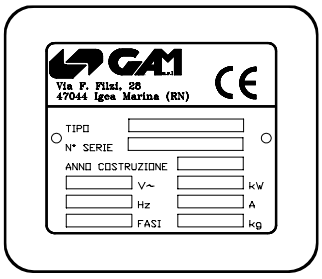


Figura 1
Abb.1

A - Pannello comandi
B - Carrozzeria portamotore
C - Vasca
D - Coperchio
E - Foro introduzione condimenti
F - Dispositivo di protezione - (microinterruttore di sicurezza)

A - Control panel
B - Motor housing
C - Tub
D - Cover
E - Aperture for introduction of foodstuffs
F - Safety device (micro switch for protection)

A - BEDIENUNGSPANEEL
B - MOTORGEHÄUSE
C - WANNE
D - DECKEL
E - EINFÜLLÖFFNUNG FÜR ZUTATEN
F - SCHUTZVORRICHTUNG - (SICHERHEITS-MIKROSCHALTER)

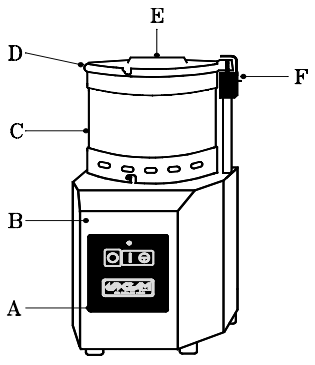


Figura 2
Abb. 2

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

- INDICE GENERALE DEGLI ARGOMENTI -

SEZIONE 1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA
1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE
1.3 SETTORI DI IMPIEGO
1.4 DOTAZIONI A CORREDO ED ACCESSORI SPECIALI
1.5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA
1.6 SCHEMA ELETTRICO
1.7 RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA
1.8 LIVELLO DI RUMOROSITA'

SEZIONE 2. INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

2.1 CARATTERISTICHE DELLA ZONA DI INSTALLAZIONE
2.2 FABBISOGNO DI ENERGIA ELETTRICA.
2.3 CONDIZIONI DI SICUREZZA E DI PROTEZIONE PER LA PREVENZIONE DEI PERICOLI

SEZIONE 3. MESSA IN OPERA DELLA MACCHINA

3.1 DISIMBALLO
3.2 PIAZZAMENTO IN OPERA
3.3 INSTALLAZIONE DELLE PARTI SMONTATE
3.4 ESECUZIONE DEI COLLEGAMENTI

SEZIONE 4. USO DELLA MACCHINA

4.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI
4.1.1 ACCESSORI E TIPOLOGIE DI LAVORAZIONE
4.2 AVVIAMENTO OPERATIVO DELLA MACCHINA
4.3 PULIZIA DELLA MACCHINA

SEZIONE 5. MANUTENZIONE GENERALE

5.1 MANUTENZIONE
5.2 RICERCA DELLE AVARIE
5.3 CONSERVAZIONE DELLA MACCHINA - LUNGHI PERIODI DI INATTIVITA'
5.4 RACCOMANDAZIONI PER L'ISTALLATORE SPECIALIZZATO

ALLEGATI:
- ESPLOSO MACCHINA E PARTI DI RICAMBIO;
- IMPIANTO ELETTRICO;
- DICHIARAZIONE DI CONFORMITA';
- CERTIFICATO DI GARANZIA.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

GENERAL INDEX

SECTION 1. GENERAL INFORMATION

1.1 IDENTIFICATION OF THE MACHINE
1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS
1.3 USES OF THE MACHINE
1.4 EQUIPMENT AND SPECIAL ACCESSORIES
1.5 SAFETY DEVICES
1.6 ELECTRIC WIRING
1.7 WARNINGS AND INSTRUCTIONS REGARDING SAFETY
1.8 NOISE LEVELS

SECTION 2. INSTALLING THE MACHINE

2.1 CHARACTERISTICS OF THE SITE OF INSTALLATION
2.2 ELECTRIC POWER REQUIRED
2.3 CONDITIONS REQUIRED FOR SAFETY, PROTECTION OF THE OPERATOR AND PREVENTION OF THE RISK OF DANGER

SECTION 3. PREPARING THE MACHINE FOR OPERATION

3.1 UNPACKING THE MACHINE
3.2 SETTING UP FOR OPERATION
3.3 INSTALLING DISMANTLED PARTS
3.4 CONNECTIONS

SECTION 4. USING THE MACHINE

4.1 DESCRIPTION OF THE CONTROLS
4.1.1 ACCESSORIES AND TYPES OF OPERATION
4.2 STARTING THE MACHINE
4.3 CLEANING THE MACHINE

SECTION 5. GENERAL MAINTENANCE

5.1 MAINTENANCE
5.2 TROUBLE-SHOOTING
5.3 STORING THE MACHINE - WHAT TO DO IF THE MACHINE IS NOT USED FOR LONG PERIODS
5.4 INSTRUCTIONS FOR SPECIALIZED INSTALLATION OPERATORS

APPENDICES:
- EXPLODED VIEW OF THE MACHINE AND REPLACEABLE PARTS
- ELECTRIC DIAGRAM
- DECLARATION OF CONFORMITY
- WARRANTY CERTIFICATE

BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG

- INHALTSVERZEICHNIS -

ABSCHNITT 1 - ALLGEMEINES

1.1 IDENTIFIKATION DER MASCHINE
1.2 TECHNISCHE DATEN
1.3 EINSATZBEREICHE
1.4 MASCHINENAUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR
1.5 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN
1.6 E-SCHALTPLAN
1.7 SICHERHEITSHINWEISE
1.8 LÄRMPEGEL

ABSCHNITT 2 - INSTALLATION DER MASCHINE

2.1 BESCHAFFENHEIT DES AUFSTELLUNGSORTES
2.2 STROMBEDARF
2.3 SICHERHEITSRELEVANTE HINWEISE

ABSCHNITT 3 - INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

3.1 AUSPACKEN
3.2 AUFSTELLEN
3.3 MONTAGE DER SEPARAT GELIEFERTEN TEILE
3.4 ANSCHLÜSSE

ABSCHNITT 4 - BETRIEB

4.1 BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSELEMENTE
4.1.1 ZUBEHÖR UND BEARBEITUNGEN
4.2 ARBEITEN MIT DER MASCHINE
4.3 REINIGEN DER MASCHINE

ABSCHNITT 5 - ALLGEMEINE WARTUNG

5.1 WARTUNG
5.2 STÖRUNGSSUCHE
5.3 AUFBEWAHRUNG DER MASCHINE BEI LÄNGERER NICHTBENUTZUNG
5.4 HINWEISE FÜR DEN MIT DER INSTALLATION BEAUFTRAGTENTECHNIKER

ANLAGEN:
- EXPLOSIONSZEICHNUNG MASCHINE UND ERSATZTEILE
- ELEKTRISCHE ANLAGE
- EG-KONFORMITÄTSZERTIFIKAT
- GARANTIEZERTIFIKAT.

SEZIONE 1 - INFORMAZIONI GENERALI

1.1 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Queste istruzioni per l'uso e la manutenzione sono inerenti al seguente modello di macchina:
- CUTTER;
Disponibile nelle seguenti versioni:
- COMPACT L3
- IDEAL L5 - L5 2 V.
- PROFESSIONAL L8 - L8 2 V.

- Macchina per tritare, sminuzzare, omogeneizzare, qualsiasi tipo di verdura, carne, pesce e formaggi; per montare creme, panna e salse in genere. Per le sue caratteristiche progettuali e costruttive, può essere istallata in un qualsiasi Esercizio commerciale o di ristorazione, ma non in ambito industriale.

La targa di identificazione è fissata sul retro della macchina, sul lato sinistro, in prossimità del foro di uscita del cavo di alimentazione, ed è configurata come in figura 1.

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

SECTION 1. GENERAL INFORMATION

1.1 IDENTIFICATION OF THE MACHINE

These instructions for use and maintenance apply to the following model:
- CUTTER.
This model is available in the following versions:
- COMPACT L3
- IDEAL L5 - L5 2V.
- PROFESSIONAL L8 - L8 2V.

- The machine is used for mincing, chopping or homogenizing any type of vegetable, meat, fish and cheese and for whipping cream, mixing sauces or preparing condiments in general. On account of its design and features, it can be installed in any workshop and used by commercial operations but it is not designed for industrial use.

The identification plate is attached at the rear of the machine on the left-hand side, close to the outlet of the power cable. The data indicated in the identification plate are as follows:

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

ABSCHNITT 1 - ALLGEMEINES

1.1 IDENTIFIKATION DER MASCHINE

Die Betriebs- und Wartungsanleitungen in diesem Handbuch beziehen sich auf das folgende Maschinenmodell:
- CUTTER
In den folgenden Ausführungen lieferbar:
- COMPACT L3
- IDEAL L5 - L5 2 V.
- PROFESSIONAL L88 - L8 2 V.

- Maschine zum Zerkleinern, Hacken und Homogenisieren von Gemüse, Fleisch, Fisch und Käse, zum Zubereiten von Cremes, Schlagsahne und Saucen, für den Einsatz in kommerziellen oder Restaurationsbetrieben, jedoch nicht für den industriellen Gebrauch.

Das Identifikationsschild (s. Abb. 1) befindet sich auf der linken Seite der Maschinenrückwand, in der Nähe des Speisekabelaustrittes.

1.2 TECHNISCHE DATEN

Modello ***Model*** ***Modell***	***Compact L 3***	***Ideal L 5***	***Ideal L 5 2V***	***Profess. L 8***	***Profess. L 8 2V***
MN 230 V 50 Hz	***0,55 kW 3,5 A***	***1,1 kW 7 A***	***/ /***	***1,1 kW 7 A***	***/ /***
TR 230 V 50 Hz	***0,55 kW 1,8 A***	***1,1 kW 4,5 A***	***1,1/0,67 kW 4,3/5,2 A***	***1,1 kW 4,5 A***	***1,1/0,67 kW 4,3/5,2 A***
TR 400 V 50 Hz	***0,55 kW 1 A***	***1,1 kW 2,7 A***	***1,1/0,67 kW 2,5/3 A***	***1,1 kW 2,7 A***	***1,1/0,67 kW 2,5/3 A***
MASSA NETTA kg Net Weight Netto Gewicht	***13,5***	***21,5***	***23,5***	***22***	***24***
dB	***56dB(A)***	***56dB(A)***	***56dB(A)***	***56dB(A)***	***56dB(A)***
DIMENSIONI Dimensions Ausmasse	***L=210 P=275 H=400***	***L=270 P=330 H=490***	***L=270 P=330 H=490***	***L=270 P=330 H=540***	***L=270 P=330 H=540***
Massa lorda Gross weicht Bruto gewicht	***15***	***23,5***	***25,5***	***24***	***26***
R.p.m		***1400***	***700-1400 oppure 1400-2800***	***1400***	***700-1400 oppure 1400-2800***

1.3 SETTORI DI IMPIEGO

Questa macchina è un cutter di elevate caratteristiche, adatta a tritare, sminuzzare e omogenizzare tutti i tipi di verdura, carni e formaggi; montare creme, panna, maionese e salse di ogni tipo.

1.3 USES OF THE MACHINE

This machine is a high-performance cutter suitable for mincing, chopping and homogenizing all types of vegetables, meats and cheeses and for whipping cream, mixing sauces and mayonnaise and condiments of any kind.

1.3 EINSATZBEREICHE

Diese Maschine ist ein qualitativ hochwertiger Cutter zum Zerkleinern, Hacken und Homogenisieren von Gemüse, Fleisch und Käse, zum Zubereiten von Cremes, Schlagsahne, Mayonnaise und Saucen.

1.4 DOTAZIONE A CORREDO ED ACCESSORI SPECIALI

L'allestimento di base della macchina, prevede la fornitura dei seguenti dispositivi:
- n. 1 Mozzo con lame liscie;
- n. 1 Paletta in legno per togliere il prodotto lavorato dalla vasca;
- n. 1 Pietra smeriglia per affilare le lame;
- n. 1 Copia del catalogo delle parti di ricambio con disegno esploso;
- n. 1 Copia del manuale di istruzioni per l'uso e la manutenzione;
- n. 1 Certificato di garanzia da far convalidare dal rivenditore e da inviare entro 8 giorni alla Casa Costruttrice.

1.5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA - ELETTRICI E MECCANICI

Questa macchina, come tutti i nostri prodotti è stata progettata e realizzata per offrire la massima sicurezza operativa congiuntamente alle migliori prestazioni, facilità d'uso ed elevata affidabilità. Tutti i dispositivi di sicurezza sono integrati nella struttura della macchina per assicurarne il più elevato livello di affidabilità ed inviolabilità.
- La macchina è dotata di microinterrutori di sicurezza che ne bloccano il funzionamento se il coperchio (D - Figura 2), non è correttamente posizionato. Tali dispositivi, sono posti a protezione delle mani dell'operatore, affinché anche con azione volontaria non possa raggiungere gli organi da taglio in movimento.
I comandi di marcia ed arresto attivano le corrispondenti funzioni della macchina attraverso una interfaccia di comando dotata di un trasformatore di isolamento (CEI 14-6) a bassa tensione di sicurezza (24 V) che alimenta un contattore elettromagnetico che provvede all'avviamento della macchina attivando il circuito di potenza.
Tale circuitazione impedisce l'avviamento spontaneo dopo ogni interruzione o variazione della tensione di alimentazione, rendendo necessario un comando volontario di avviamento (riarmo), al fine di prevenire ogni condizione di pericolo dovuta al riavviamento spontaneo conseguente al ripristino della tensione di rete. I comandi sono protetti contro l'azionamento accidentale.

- Protezione termica del motore.

- Protezione mediante fusibile del circuito ausiliario a bassa tensione.

L'impianto elettrico è realizzato in conformità delle norme europee CEI EN 60204-1 (CEI 44-5 § 44-6 Fascicoli 2119 E &1364).

1.4 SUPPLIED MATERIALS + SPECIAL ACCESSORIES

The standard equipment supplied with the machine includes the following:
1 hub with smooth blades
1 wooden spatula for removing products worked in the mixing tub
1 grinding stone for sharpening the blades
1 copy of the spare parts catalogue with exploded-view diagrams
1 copy of the instructions manual for use and maintenance
1 warranty certificate - to be validated by the retailer/agent and returned to the manufacturer
within 8 days.

1.5 ELECTRICAL AND MECHANICAL SAFETY DEVICES

Like all other products manufactured by Us, this machine was designed and constructed to ensure maximum safety during operation together with high levels of performance, simplicity in operation and a high degree of reliability. All safety devices are incorporated in the structure of the machine to ensure a high level of reliability and inviolability.
The machine is fitted with micro switches, which will impede operation if the cover (D - fig.2) is not positioned correctly. These devices are used to protect the operator's hands in such a way that, even if a deliberate attempt is made to bring the hands into close contact with the cutting parts in movement, access to this part of the machine will not be possible.
The start and stop controls switch the machine on or off through a command interface equipped with a low-voltage (24V), safety, insulation transformer (CEI 14-6), which feeds an electro-magnetic contactor that starts the machine by switching on the power circuit.
This type of circuitry impedes spontaneous starting after every interruption or variation of the power supply voltage, making it necessary to have voluntary start commands (resetting) so as to prevent any dangerous situation caused by spontaneous re-starting when mains voltage is supplied to the machine. The controls are protected against accidental use.

- Thermal protection of the motor.

- Protection by means of a fuse in the low-voltage auxiliary circuit.

The electric system is designed in conformity with European regulations CEI EN 60204-1 (CEI 44-5 § 44-6 sections 2119 E & 1364).
- The mechanical safety devices, incorporated in the structure of the machine to provide the highest possible degree of intrinsic safety and

1.4 MASCHINENAUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR

Zur Standardausstattung der Maschine gehören:
- 1 Einsatz mit glatten Messern
- 1 Holzpalette, um das fertige Produkt aus der Wanne zu nehmen
- 1 Schleifstein zum Schärfen der Klingen
- 1 Kopie des Ersatzteilekataloges mit Explosionszeichnung
- 1 Kopie des Betriebs- und Wartungshandbuches
- 1 Garantiezertifikat, das vom Händler gestempelt und binnen 8 (acht) Tagen an den Hersteller geschickt werden muß.

1.5 ELEKTRISCHE UND MECHANISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Wie alle unsere Produkte wurde auch diese Maschine nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut, um hohe Leistungen, Zuverlässigkeit, einfache Benutzung und maximale Sicherheit bei der Bedienung gewährleisten zu können.
Alle Sicherheitsvorrichtungen sind in die Maschinenstruktur integriert, sodaß sie zuverlässig und gut geschützt sind.
- Sicherheits-Mikroschalter schalten die Maschine aus, wenn der Deckel (D- Abb. 2) nicht richtig positioniert ist. Diese Vorrichtungen schützen die Hände des Bedienungsmannes, damit dieser die sich bewegenden Schneidelemente auch nicht gewollt erreichen kann.
Die Start-/Stop-Tasten aktivieren die entsprechenden Maschinenfunktionen über eine mit einem Isolationstransformator (CEI 14-6) mit 24V Niederspannung ausgestattete Steuerschnittstelle, die ein elektromagnetisches Kontaktglied speist, das die Maschine durch die Aktivierung des Leistungsstromkreises einschaltet.

Diese Schaltung verhindert ein selbsttätiges Wiedereinschalten nach einer Unterbrechung oder Änderung der Speisespannung, und in diesem Fall ist ein neuerlicher Startbefehl erforderlich, sodaß keine Gefahr durch ein durch die Wiederherstellung der Netzspannung automatisches Wiedereinschalten besteht. Die Steuereinrichtungen sind gegen unbeabsichtigte Betätigung geschützt.
- Motorschutzschalter.

- Schutz des Hilfsstromkreises mit Niederspannung durch Schmelzsicherung.

Die elektrische Anlage entspricht den europäischen Normen CEI EN 60204-1 (CEI 44-5 § 44-6 Faszikel 2119 E & 1364).

- I dispositivi di sicurezza di tipo meccanico, integrati nella struttura della macchina per conferirle il più elevato grado di sicurezza intrinseca ed inviolabilità controllabile, sono i seguenti:
- Il coperchio (D - Figura 2) con foro per introduzione condimenti, inferiore a 12 mm (E - Figura 2) che impedisce l'introduzione delle dita all'interno della vasca.
- Freno motore, che arresta la macchina entro 2 secondi dallo spegnimento, rendendo impossibile raggiungere con le mani, le lame ancora in movimento.
- Protezione del microinterruttore (F - Figura 2); fa in modo che la macchina funzioni solo se il coperchio è perfettamente posizionato sulla vasca.

Gli elementi di sicurezza menzionati, sono rispondenti alle prescrizioni contenute nella norme europee CEE 89/392 - 94/44 -93/68.

1.6 SCHEMA ELETTRICO

Lo schema elettrico della macchina è realizzato secondo le prescrizioni tecniche contenute nella norma CEI EN 60204-1 - CEI 44-6 Fascicolo 1364 relativa agli equipaggiamenti elettrici delle macchine industriali -Parte 2 - Designazione dei componenti ed esempi di disegni, schemi, tabelle, ecc.

1.7 RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA

Le raccomandazioni di seguito descritte, meritano la Vostra più completa attenzione e quella dei Vostri collaboratori.

LE SOLE AVVERTENZE NON ELIMINANO IL PERICOLO !

Le istruzioni o gli avvertimenti non intendono sostituire le norme di sicurezza antinfortunistiche, ma integrarle e stimolarne l'osservanza.

L'INOSSERVANZA DELLE RACCOMANDAZIONI DI SICUREZZA O L'USO IMPROPRIO DELLA MACCHINA POSSONO COMPORTARE IL RISCHIO DI INFORTUNIO PER LA VOSTRA E L'ALTRUI PERSONA.

1 - Questa macchina di moderna concezione è stata realizzata per offrire elevate prestazioni con la massima sicurezza per l'operatore.
2 - Prima di avviare la macchina è indispensabile aver letto attentamente e completamente questo manuale di istruzioni.
3 - Il collegamento e la messa in servizio della macchina deve essere effettuato esclusivamente da un'installatore civile specializzato ed esperto, il quale deve preliminarmente verificare mediante gli appositi strumenti, l'efficacia dell'impianto di messa terra al quale la macchina

controllable inviolability, are those described below:
- The cover (D - fig.2) with an aperture for introduction of foodstuffs, the diameter of which is smaller than 12 mm (E - fig.2) to make sure neither the fingers nor the hands can enter the tub.
- The motor brake, which stops the machine within 2 seconds after the machine is switched off, makes it impossible for the hands to come close to the moving blades.
- The micro switch (F - fig.2), which makes sure the machine does not start if the cover is not properly positioned.

The safety measures and devices mentioned above conform to prescribed standards in European regulations EEC 89/392 - 94/44 -93/68.

1.6 ELECTRIC WIRING

The electric wiring of the machine is designed according to the technical regulations in CEI EN 60204-1 CEI 44-6 section 1364, which refer to electrical parts and equipment in industrial machinery cf. Part 2 - Designation of the components and examples of drawings, diagrams, tables etc.
A copy of this document is included as an appendix in this instructions manual.

1.7 WARNINGS AND INSTRUCTIONS REGARDING SAFETY

Please read the following warnings very carefully. Anyone who uses this machine must have read and be fully aware of their content.

WARNINGS ALONE WILL NOT ELIMINATE THE RISK OF DANGER ....

Remember that instructions or warnings cannot replace industrial safety regulations and really act as a back-up measure, reminding operators to respect the regulations, which must be observed at all times.

FAILURE TO OBSERVE ANY INSTRUCTIONS AND SAFETY REGULATIONS AND IMPROPER USE OF MACHINE MAY LEAD TO INJURY OF THE OPERATOR.

1 - This machine, which features a design based on very modern conceptions, was constructed to offer high levels of performance together with maximum safety for the operator.
2 - Before starting the machine the operator must read this instructions manual completely and be fully aware of its contents.
3 - Connection and preparation for operation must be carried out only by

- In die Maschinenstruktur integrierte mechanische Sicherheitsvorrichtungen:
- Deckel (D - Abb. 2) mit Öffnung zum Einfüllen der Zutaten (E- Abb. 2); die Öffnung ist kleiner als 12 mm, sodaß die Finger nicht in die Wanne hineingesteckt werden können.
- Motorbremse, die die Maschine binnen 2 Sekunden nach dem Ausschalten anhält, sodaß die Hände nicht mit den sich noch bewegenden Messern in Berührung kommen können.
- Schutz des Mikroschalters (F- Abb. 2); ist so beschaffen, daß die Maschine nur dann funktioniert, wenn der Deckel korrekt auf der Wanne liegt.

Die o. a. Sicherheitsvorrichtungen entsprechen den europäischen Normen CEE 89/392 - 94/44 - 93/68.

1.6 E-SCHALTPLAN

Der E-Schaltplan der Maschine entspricht den technischen Auflagen der Norm CEI EN 60204-1 - CEI 44-6 Faszikel 1364 über die elektrische Ausrüstung von industriellen Maschinen - Teil 2 - Bezeichnung der Komponenten und Beispiele von Zeichnungen, Schemata, Tabellen, usw.. Im Anhang finden Sie eine Kopie des Schaltplanes. Eine zweite Kopie befindet sich im dichten elektrischen Schaltschrank.

1.7 SICHERHEITSHINWEISE

Die u. a. Sicherheitshinweise sind aufmerksam durchzulesen und genauestens zu befolgen.

DIE HINWEISE ALLEIN SCHALTEN JEDOCH NICHT ALLE RISKEN AUS!

Sie sollen die geltenden Unfallverhütungsvorschriften nicht ersetzen, sondern komplettieren und zu deren Einhaltung anregen.

DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSHINWEISE UND EIN UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH DER MASCHINE KÖNNEN GROSSE RISKEN NACH SICH ZIEHEN.

1 - Diese Maschine entspricht dem Stand der Technik und bietet neben optimalen Leistungen und einen maximalen Grad an Sicherheit für den Bedienungsmann.

2 - Vor der Inbetriebnahme muß das Handbuch aufmerksam und zur Gänze durchgelesen werden.

3 - Der Anschluß und die Inbetriebsetzung der Maschine dürfen ausschließlich von einem spezialisierten Fachmann vorgenommen werden, der vorab mit den entsprechenden Instrumenten die Erdungsanlage überprüfen muß, an

verrà collegata.
Dovrà verificare inoltre, l'efficacia del collegamento di messa a terra della macchina ed eseguire quindi, il collegamento alla rete di alimentazione secondo le prescrizioni tecniche vigenti nel paese di installazione.
4 - La macchina dovrà essere utilizzata esclusivamente da personale qualificato avente almeno l'età minima prevista dalle leggi e una buona competenza generale oltre alla necessaria manualità per il coordinamento delle manovre occorrenti al corretto impiego, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e delle precauzioni atte ad evitare incidenti o danni a persone e cose.
L'utilizzatore non deve mai in nessun caso neppure tentare di provvedere da solo alla riparazione della macchina od alla rimozione di qualsiasi sua parte, ma dovrà rivolgersi ad un centro di assistenza specializzato nella riparazione di tale genere di macchine.
5 - Non introdurre le mani o le dita o qualsiasi altro elemento od utensile in prossimità degli organi operatori sia rotanti che mobili o qualsiasi parte in movimento.
6 - Durante il funzionamento della macchina è assolutamente proibito tentare di aprire o sollevare il coperchio, rovesciare o ribaltare la macchina, aprire o togliere il carter di protezione posto sul fondo. Tali manomissioni possono causare considerevoli danni alla macchina, al prodotto in lavorazione, ed alle persone.
7 - Durante il funzionamento, utilizzare idonei mezzi di protezione individuale, secondo le disposizioni emanate dagli enti preposti alla sicurezza e dalla direzione dell'azienda in cui la macchina opera.
- Prima di iniziare a lavorare, serrare bene le maniche attorno ai polsi abbottonandole o fissandole in modo sicuro.
- Togliersi la sciarpa e la cravatta che penzolando che possono impigliarsi nei posti più disparati.
- Tenere raccolti i capelli con accessori opportuni.
- Togliersi l'anello, l'orologio, il braccialetto ed altri accessori che possono impigliarsi negli organi della macchina.
- Utilizzare le calzature più idonee all'ambiente di lavoro che le norme antinfortunistiche, ovunque nel mondo, prescrivono e raccomandano.
8 - La pulizia dell'area circostante la macchina, costituisce un determinante fattore di sicurezza.
Occorre mantenere costantemente puliti ed asciutti sia la macchina che il piano di lavoro che il pavimento, rimuovendo con idonee attrezzature, polvere, frammenti e residui diversi, corpi estranei, ecc.
Il pavimento bagnato e frammenti del prodotto od altri residui di lavorazione,

a specialized installation expert, who must use the appropriate instruments to take the preliminary step of verifying the effectiveness of the ground circuit the machine is to be connected to.
The person responsible for installation must also check the validity of the earth connection of the machine and subsequently execute connection to the mains circuit according to the manner prescribed in the current regulations of the country in which the machine is used.
4 - The machine must be used only by qualified personnel, who must have reached the minimum age prescribed by law for the work involved in its use and a general acceptable level of manual skill for coordination of movements required in correct use, fully respecting the safety regulations and precautionary measures taken to avoid accidents or damage to persons or things.
The user must under no circumstances attempt to perform repair work on this machine and must never remove any component part. In the case of breakdown or damage, the user must contact an assistance service specialized in the repair of this kind of machine.
5 - Do not introduce hands, fingers or any object or tool into the machine close to rotating or moving parts or any mobile component.
6 - To remove (from the inlet or outlet openings) any residual substances from the machine after it has been used stop the machine, in the safe condition, using the control START/ STOP/0 and proceed as required, using a suitable wooden instrument such as a spoon or spatula to remove the residue remaining inside.
7 - During operation of the machine it is absolutely forbidden to raise or remove the cover, upturn or tilt the machine or open or remove the safety housing located at the bottom. This kind of action or improper handling can seriously damage the machine itself, whatever product is being processed inside it and also the operator or other persons.
- Before starting work button up tightly and securely the cuffs of your overalls or shirt.
- Remove scarves, ties or any other loose garment that may become entangled in any part of the machinery.
- If you have long hair, use pins, a net or any other accessory to keep it in place.
- Remove rings, your watch, bracelets and any other item.
- Use footwear suitable for the workplace, as prescribed and recommended by safety regulations in every country in the world.
8 - Cleanliness of the area surrounding the machine is a further and very important safety factor.
It is necessary to always keep clean

die die Maschine angeschlossen wird, sowie die Erdung der Maschine, und danach die Maschine gemäß den im Aufstellerland geltenden Vorschriften an das Speisenetz anschließen muß.

4 - Die Maschine darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, das das gesetzlich vorgeschriebene Mindestalter erreicht hat, über eine gute allgemeine technische Ausbildung verfügt, und in der Lage ist, die Maschine korrekt zu bedienen und dabei die Unfallverhütungsvorschriften zu beachten, um Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.

Es ist strengstens untersagt, zu versuchen, die Maschine selber zu reparieren oder einzelnen Maschinenteile zu entfernen; Reparaturen o. ä. Arbeiten müssen von einem Servicecenter vorgenommen werden, das sich auf Maschinen dieser Art spezialisiert hat.

5 - Hände, Finger, Gegenstände oder Werkzeuge niemals in die Nähe der arbeitenden beweglichen oder rotierenden Maschinenteile bringen.

6 - Es ist strengstens untersagt, bei laufender Maschine den Deckel anzuheben oder zu öffnen, die Maschine umzukippen oder die Schutzverkleidung des Bodens zu öffnen oder zu entfernen, da dies eine schwere Beschädigung der Maschine sowie des Schnittgutes und Verletzungen zur Folge haben kann.

7 - Beim Arbeiten sind geeignete, den Unfallverhütungsvorschriften und den betriebsinternen Auflagen entsprechende persönliche Schutzmaßnahmen zu treffen.
- Vor Beginn der Arbeit Manschetten gut zuknöpfen bzw. sicher befestigen.

- Das Personal darf keine offenen langen Haare, lose Kleidungsstücke (Schal, Krawatte, usw.) oder Schmuck (Ringe, Armbanduhr, Armbänder, Halskettchen, usw.) tragen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Hängenbleiben.
- Den Unfallverhütungsnormen entsprechendes und für den Arbeitsplatz geeignetes Schuhwerk tragen.
8 - Sauberkeit am Arbeitsplatz ist ein wichtiger Sicherheitsfaktor. Die Maschine, die Arbeitsfläche und der Boden um die Maschine müssen immer frei von Staub, Schnittgutresten, Fremdkörpern, usw., und trocken sein, da man auf feuchten Stellen oder Gemüseresten ausrutschen kann.

Ein sicheres Arbeiten ist nur an einem gut beleuchteten Arbeitsplatz gewährleistet.

possono rendere sdrucciolevole il pavimento generando condizioni di pericolo.
La razionale illuminazione riveste un'importanza determinante ai fini della sicurezza delle prestazioni dell'operatore.
9 - Sia per eseguire la pulizia della macchina che per cambiare uno degli elementi operatori (lame), adottare guanti protettivi a cinque dita, resistenti e morbidi che non riducano considerevolmente la sensibilità e la potenza di presa su qualsiasi oggetto.
10 - Si deve considerare attentamente che durante l'utilizzo di qualsiasi macchina si possono correre alcuni rischi: **occorre tenerlo presente costantemente.**
Prima di iniziare qualsiasi lavorazione, concentrare tutta la propria attenzione su ciò che ci si accinge a fare.
Occorre essere estremamente attenti e mantenere sempre vigile l'attenzione e la prontezza dei riflessi: **queste sono condizioni fondamentali per l'operatore.**
Qualora la persona fosse soggetta ad un qualsiasi malessere o condizionamento fisico sfavorevole, anche leggero, che possa ridurre il grado di vigilanza, dovrà evitare di mettere in funzione la macchina.
11 - Tutti i dispositivi di protezione e di sicurezza della macchina, sia elettrici che meccanici, devono essere mantenuti in condizioni di perfetta e costante efficienza.
Anche le targhe segnaletiche di indicazione, raccomandazione e di pericolo, non devono essere rimosse, ma conservate in perfetta efficienza ed al loro posto.
12 - Non azionare la macchina quando si è sotto l'influenza dell'alcool, di psicofarmaci o di droghe.
13 - Accertarsi sempre prima di iniziare un ciclo di lavoro che i prodotti da impiegare siano idonei per tipo, qualità e dimensioni.
14 - Non eseguire il lavaggio e/o la pulizia spruzzando l'acqua, sulla macchina, ne immergerla in acqua od altro liquido, per evitare il pericolo di folgorazione od altri gravi danni.
15 - Non depositare pesi od oggetti pesanti di qualsiasi tipo e genere sulla macchina, ne salirvi sopra con il peso del corpo.
16 - L'operatore dovrà possedere almeno l'età minima prevista dalle leggi sociali nell'ambito del lavoro ed aver fruito della necessaria preparazione tecnica almeno da un'operatore più esperto che lo abbia preliminarmente addestrato all'uso corretto della macchina.
17 - Prima di procedere alla pulizia, alla manutenzione od allo spostamento della macchina, togliere la spina dalla presa di alimentazione.
Se la presa di alimentazione è di tipo europeo CEE, posizionare prima sullo 0/Zero/Off il comando
dell'interruttore con dispositivo di

and dry the machine, the work top and the floor surface around the machine, using appropriate methods to remove any dust, fragments of foodstuffs, residual substances etc.
A wet floor surface, fragments of products or other residual substances can make the floor slippery, thus generating risky and dangerous conditions.
Proper lighting is also a safety factor and is important for the operator in particular.
9- When cleaning the machine or replacing disks, use soft but strong five-finger gloves for protection. The gloves should not drastically reduce sensibility and should allow for firm control over any objects handled.
10 - Always remember that whenever any machine is used, certain risks may continue to be present. **Always bear this mind !**
Before starting any work concentrate your attention on the operation you are about to start performing.
Be careful at all times and look out constantly for danger, keeping your wits about you to ensure you do not run any risks. **This is of fundamental importance for the operator.**
If the operator is subject to any difficult physical condition or may for any reason whatsoever have dulled reflexes or suffer (also temporarily) from even the slightest form of malaise that may cause reduced vigilance, he or she must not use the machine.
11 - All protective and safety devices (whether electric or mechanical) installed in the machine must be kept in perfect working order at all times.
The warning stickers and other indications attached to the machine must never be removed and always kept visible and legible.
12 - Never use the machine if you are under the influence of alcohol, have taken psychotropic drugs or any other substance or medicine that may alter the normal state of vigilance.
13 - Before starting work always make sure the products you are going to introduce in the machine are suitable with respect to their type, quality and size.
14 - Do not wash and/or clean by spraying water onto the machine and do not place it in water or any other liquid to avoid the risk of electrocution and other serious damage.
15 - Do not place any heavy weight or object on the surface of the machine and do not stand or climb onto it for any reason.
16 - Any operator must be of the minimum age prescribed by law and must have received (from another experienced operator at least) the appropriate technical training regarding the machine before being allowed to use it.
17 - Before performing cleaning operations, maintenance or moving the machine, remove the electric

9 - Zum Reinigen der Maschine oder Auswechseln eines Schneidelementes immer robuste, weiche Fingerhandschuhe benutzen, mit denen ein sicheres Anfassen der Gegenstände möglich ist.

10 - Immer sicherheits- und gefahrenbewußt und konzentriert arbeiten, da die Benutzung jeder Maschine mit Risken verbunden ist. Konzentrations- und Reaktionsvermögen sind für den Bedienungsmann unerläßliche Eigenschaften.

Es ist strengstens untersagt, unter Bedingungen zu arbeiten, die das Konzentrationsvermögen auch nur geringfügig oder vorübergehend Beeinträchtigen könnten (Schwindel, Kopfschmerzen, usw.).

11 - Alle elektrischen und mechanischen Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen müssen immer vorhanden und funktionsfähig sein.
Die auf der Maschine angebrachten Sicherheits-, Bedienungs- und Warnhinweise sind vollzählig in lesbarem Zustand zu halten und dürfen nicht entfernt werden.

12 - Niemals unter Einfluß von Alkohl, Medikamenten oder anderen Mitteln, die das Reaktionsvermögen beeinträchtigen könnten, arbeiten.

13 - Vor Beginn des Arbeitszyklus sicherstellen, daß das Gemüse vom Typ, der Qualität und der Größe her geeignet ist.
14 - Die Maschine immer erst dann einschalten, wenn der Deckel gut verschlossen wurde.
15 - Beim Reinigen und/oder Waschen niemals Wasser auf die Maschine spritzen oder diese in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, da dies eine schwere Beschädigung der Maschine bzw. Stromschlaggefahr zur Folge haben kann.
16 - Keine Gewichte bzw. schwere Gegenstände jeder Art auf der Maschine ablegen. Nicht auf die Maschine klettern.
17 - Die Maschine darf nur von Personen bedient werden, die das gesetzlich vorgeschriebene Mindestalter erreicht haben, und vorher zumindest von einer im Umgang mit der Maschine und technisch erfahrenen Person entsprechend unterwiesen wurde.
18 - Vor der Reinigung, der Wartung oder dem Versetzen der Maschine immer den Netzstecker herausziehen.

Bei einer den europäischen Normen entsprechenden Steckdose den Schalter mit der Verblockungsvorrichtung zuerst auf 0/ Null/Off legen, und erst dann den Stecker ziehen.

interblocco, quindi estrarre la spina.
18 - Verificare periodicamente che il cavo di alimentazione risulti in perfette condizioni di conservazione, senza abrasioni, screpolature o rigonfiamenti e che non sia attorcigliato. Rilevando qualsiasi alterazione, farlo sostituire senza indugiare. Non tentare di spostare o sollevare la macchina afferrando il cavo.
Non afferrare ne tirare sul cavo per distaccare la spina dalla presa di corrente. Proteggere il cavo dalle elevate temperature, dal contatto con l'olio e da spigoli taglienti.
19 - La macchina non deve essere utilizzata all'aperto senza una adeguata ed efficace protezione che la protegga in modo efficace dalla pioggia e dagli spruzzi di liquidi provenienti da ogni direzione. Tenere la macchina lontano da qualsiasi fonte di calore.
Non depositare sulla macchina ne all'interno di essa, dischi da taglio od altri elementi od accessori.
Non utilizzare la macchina in prossimità di liquidi infiammabili o di gas.
20 - Non permettete che i bambini tocchino la macchina o possano accedervi.
21 - Non impiegare la macchina per nessun altro genere di lavorazione ancorché similare a quelle previste. Non modificare ne alterare alcuno degli elementi componenti la macchina.

1.8 LIVELLO DI RUMOROSITA'

Valori medi rilevati sul posto di lavoro principale secondo la norma DIN 45635/a.

Rumorosità a vuoto..... 53 dB(A)

Rumorosità in lavorazione..... 65 dB(A)

SEZIONE 2 -INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA.

2.1 CARATTERISTICHE DELLA ZONA DI INSTALLAZIONE.

La macchina non richiede alcun fissaggio al piano di appoggio nè al suolo. Sistemare opportunamente la macchina nel locale previsto considerando il suo ingombro e quello dei prodotti da lavorare, lasciando tutt'intorno lo spazio opportuno per l'operatore ed il comodo passaggio per una persona.
Tutti i piedini di appoggio posti sotto al basamento devono appoggiare su una superficie solida, uniforme e ben livellata.
In prossimità della macchina, disporre razionalmente una derivazione od una cassetta terminale di distribuzione dell'energia elettrica dotata di una idonea presa, con un'interruttore/ limitatore di corrente e preferibilmente dotata di un protettore

connection plug from the mains socket.
If the power socket is of the EEC European type, first turn the selector with interlocking device to the "0" (zero)(off) position and then remove the plug.
18 - Periodically check that the power cable is in perfect condition, without any abrasion, cracks or swelling and that it is not tangled or twisted. If any alteration is found, replace it immediately. Never try to move or raise the machine by pulling on the cable or using it as a hoist.
Never attempt to remove the plug from the socket by pulling on the power cable. Protect the cable against high temperature, contact with oil and sharp edges.
19 - The machine must not be used in the open without adequate and effective protection against the rain or liquids sprayed from any direction. Keep the machine away from any source of heat.
Never place on or inside the machine any cutting disk or other instruments or accessories.
Do not use the machine close to flammable liquids or gas.
20 - Do not allow children to tamper or touch the machine.
21 - Do not use the machine for any use (albeit similar) other than that prescribed. Do not attempt to alter or modify in any way any component of the machine.

1.8 NOISE LEVELS

Average values recorded at the main place of operation according to DIN 45635/a.

Noise level while switched on ..... 53 dB(A)

Noise level during operation ..... 65 dB(A)

SECTION 2. INSTALLING THE MACHINE

2.1 CHARACTERISTICS OF THE SITE OF INSTALLATION

The machine does not require form of anchoring to the work top or floor. Set the machine in the most appropriate manner at the chosen site of operation. Bear in mind when selecting the location the dimensions of the machine itself and the type of products to be processed, leaving sufficient space for the operator or one person to move freely around the machine.
All the support feet located under the base must rest on a solid, stable, uniform and properly- levelled surface.
Install close to the machine and in the most convenient position a shunt

19 - Das Speisekabel ist regelmäßig zu ispizieren/prüfen; es darf weder geknickt, verwickelt, noch aufgequollen oder beschädigt sein. Ein auch noch so geringfügig beschädigtes Kabel ist sofort auszuwechseln. Niemals versuchen, die Maschine durch Ziehen am Kabel anzuheben oder zu verschieben.

Zum Herausziehen des Steckers nicht am Kabel anziehen. Das Kabel vor Hitze, Kontakt mit Öl und scharfen Kanten, usw. schützen.

20 - Die Maschine darf nur dann im Freien benutzt werden, wenn sie rundum hundertprozentig vor Regen, Spritzwasser und anderen Flüssigkeiten geschützt ist. Die Maschine vor Wärme bzw. Hitzequellen schützen.

Schneideinsätze oder andere Elemente bzw. Zubehörteile nicht auf oder in der Maschine ablegen.
Die Maschine nicht in der Nähe von entflammbaren Flüssigkeiten oder Gas benutzen.
Kinder dürfen sich nicht in der Nähe der Maschine aufhalten.

21 - Die Maschine niemals für andere Arbeiten einsetzen, auch wenn diese den bestimmungsgemäßen Arbeiten ähnlich sind. Keine Maschinenkomponenten verändern.

1.8 LÄRMPEGEL

Am Arbeitsplatz gemessene Durchschnittswerte nach DIN 45635/a:

Lärmpegel im Leerlauf.....53 dB(A)
Lärmpegel mit Schnittgut....65 dB(A)

ABSCHNITT 2 - INSTALLATION

2.1 BESCHAFFENHEIT DES AUFSTELLUNGSORTES

Die Maschine muß nicht am Boden oder auf einer Auflage befestigt werden. Bei der Aufstellung sind der Platzbedarf der Maschine und der zu verarbeitenden Produkte zu berücksichtigen. Um die Maschine herum muß auch ausreichend Bewegungsfreiheit für den Bedienungsmann und Platz für den Durchgang einer Person sein.

Alle Stützfüßchen der Maschine müssen gleichmäßig auf einem ebenen und festen Boden ruhen.

In der Nähe der Maschine muß sich ein Anschlußkasten oder eine Abzweigung mit einer geeigneten Steckdose, einem Stromschalter/ Strombegrenzer und vorzugsweise auch mit einem hochempfindlichen thermomagnetischen Differentialschutz befinden.

La zona di installazione della macchina dovrà risultare ben illuminata per favorire le migliori prestazioni dell'operatore, evitando sia zone scure che di abbagliamento.
Occorre accertarsi che nessun elemento possa appoggiare alla macchina e ne parzializzi od ostruisca le feritoie di aereazione (G - Figura 2), per prevenire il surriscaldamento, con gravi danni e pericolo per l'operatore e per l'integrità della macchina stessa.
Il particolare tipo di lavorazione che la macchina deve compiere impone che il **livello di polverosità ambientale** sia particolarmente ridotto e **non superiore a 0,03 g/mc** - 0012 oz/mc
La temperatura ambientale non dovrà eccedere i seguenti valori limite per le condizioni indicate:
Temperatura per il funzionamento normale:
Minima 0 °C - Max. + 35 °C
" 32 °F " + 95 °F
Temperatura per il magazzinaggio:
Minima - 15 °C Max. + 65 °C
" - 6,8 °F " + 149 °F
Umidità relativa: Max. 80 % con temperatura ambiente 20 °C (68 °F)
Umidità relativa: Max. 50 % con temperatura da 20 °C a 60 °C (68 °F a 140 °F)
Altitudine di installazione: Max. 1000 m s.l.m. 305 ft
Per l'installazione al disopra dei 1000 m occorre predisporre la macchina con apparecchiature elettriche speciali.

2.2 FABBISOGNO DI ENERGIA ELETTRICA.

Disporre la cassetta terminale di distribuzione dell'energia elettrica, in prossimità della macchina, senza dover fare ricorso a cavi di prolungamento il cui utilizzo è rigorosamente proibito.
Il bocchettone di uscita del cavo di alimentazione è posto sul retro della macchina ed è di sezione idonea alla potenza installata.
La massima variazione ammessa della tensione di alimentazione deve essere inferiore al 5 % riferito al massimo valore nominale di 400 V. - vedere lo schema elettrico allegato in fondo.
Il collegamento elettrico della macchina alla rete, deve essere eseguito esclusivamente da un'installatore civile o industriale specializzato con specifica esperienza, o da uno specialista riconosciuto, rispettando tutte le disposizioni tecniche e di sicurezza vigenti nella nazione di installazione.

2.3 CONDIZIONI DI SICUREZZA E DI PROTEZIONE PER LA PREVENZIONE DEI PERICOLI

Oltre alle condizioni di sicurezza, raccomandate dagli Enti preposti alla sicurezza sul lavoro e quelle

connection box or terminal board for distribution of mains power fitted with a suitable socket with current switch/ limiter and, preferably, also fitted with a high-sensibility thermo-magnetic ground-fault circuit-interrupter.
The installation site must be properly illuminated to facilitate working with the machine. You should avoid setting up the machine in places that are too dark or where bright or excessive light is likely to disturb you.
Make sure that nothing can fall onto the machine or cause an obstruction over the ventilation slits. This would cause overheating with consequent risks and danger for the operator and would probably damage the machine itself.
For the particular type of operation the machine has to perform there must be low levels of dust in the surrounding environment. The level should not exceed 0.03 g/cu.m (0.0012 oz/cu.m).
Ambient temperature must not exceed the following limits in the conditions given:

Temperature for normal operation:
Minimum 0° C Max + 35°C
Minimum 32° F Max + 95°F
Temperature for storage:
Minimum -15° C Max + 65°C
Minimum -6.8°F Max +149°F
Relative humidity: Max 80% with ambient temperature of 20°C (68°F)
Relative humidity: Max 50% with temp. from 20°C to 60°C (68°F to 140° F)
Altitude of site of installation: Max 1,000 m (305 ft) a.s.l.
For installation above 1,000 m special electrical equipment has to be installed.

2.2 ELECTRIC POWER REQUIRED

Install the terminal board for mains distribution close to the machine without having to use running extension leads, which are strictly forbidden.
The power cable output coupling is located at the rear of the machine and has a section diameter suitable for the installed power.
The maximum supply voltage variation permitted must be lower than 5% with respect to the maximum rated value of 400V. See the electric diagram.
Electrical connection of the machine to the mains circuit must be carried only by a qualified (civil or industrial) installation technician with specific experience or recognized specialist, respecting all current technical and safety regulations of the country where the machine is used.

2.3 CONDITIONS REQUIRED FOR SAFETY, PROTECTION OF THE OPERATOR AND PREVENTING RISKS

Der Aufstellugsort muß gut beleuchtet sein; die Beleuchtung muß den gesamten Arbeitsplatz gut ausleuchten und darf den Bedienungsmann nicht blenden.

Sicherstellen, daß die Belüftungsschlitze vollkommen frei liegen und nicht durch Fremdkörper verdeckt sind, da eine Überhitzung der Maschine schwere Personen- und Sachschäden zur Folge haben kann.
Der Verwendungszweck der Maschine verlangt die Aufstellung an einem staubfreien Arbeitsplatz, an dem der Grenzwert von maximal 0,03 g Staub pro Kubikmeter Luft - 0012 oz/m3 nicht überschritten wird.
Des weiteren sind die folgenden Grenzwerte zu beachten:
Temperatur für Normalbetrieb:
min. 0°C - max. +35°C
min. 32°F - max. +95°F
Temperatur für die Aufbewahrung:
min. -15°C - max. +65°C
min. - 6,8°F - max. +149°F
Relative Luftfeuchtigkeit: max. 80% bei Lufttemperatur 20°C (68°F)
Relative Luftfeuchtigkeit: max. 50% bei Lufttemperatur von 20°C bis 60°C (68°F bis 140°F)
Höhe: max. 1000 m (305 ft)
Für die Installation über 1000 m sind spezielle elektrische Ausrüstungen erforderlich.

2.2 STROMBEDARF

Der Stromanschlußkasten muß sich in der Nähe der Maschine befinden, sodaß keine Verlängerungskabel erforderlich sind, deren Benutzung strengstens untersagt ist.
Der Ausgang des Speisekabels befindet sich auf der Rückseite der Maschine und hat einen für die installierte Leistung geeigneten Durchmesser.
Erlaubt ist eine maximale Speisespannungsschwankung von weniger als 5 Prozent, bezogen auf den maximalen Nennwert von 380 V - siehe beiliegeder E-Schaltplan.
Der Anschluß der Maschine an das Speisenetz muß von einem qualifizierten Fachmann mit einschlägiger Erfahrung oder einem anerkannten Spezialisten unter Beachtung der im Aufstellungsland geltenden technischen und sicherheitsrelevanten Vorschriften vorgenommen werden.

2.3 SICHERHEITSRELEVANTE HIWEISE

Zusätzlich zu den von den für den Unfallverhütungsschutz zuständigen Behörden und den innerbetrieblichen Sicherheitsvorschriften erlauben wir uns, den für die Sicherheit verantwortlichen und den für die Bedienung der Maschine abgestellten Personen die folgenden sicherheits-

eventualmente predisposte dalla direzione dell'ambiente in cui la macchina opera, si ritiene utile richiamare l'attenzione dei responsabili della sicurezza, dell'operatore e del personale addetto, raccomandando l'adozione delle prescrizioni di seguito elencate.
- Adottare ed indossare sempre l'abbigliamento più idoneo al lavoro da svolgere.
- Durante il funzionamento della macchina, non avvicinare le mani a nessun organo in movimento od altri organi mobili accessibili del tutto od in parte, ne introdurre altre parti del corpo attraverso qualsiasi feritoia o bocche di ingresso ed uscita del prodotto.
- Non compiere manovre non espressamente previste nel ciclo funzionale della macchina e produttivo d'insieme.
- Mantenere pulito e sgombro il posto di lavoro e tutta l'area circostante la macchina, disponendo con logica intelligente sia i materiali da lavorare che il prodotto finito e le attrezzature.
- Non manomettere ne alterare il funzionamento o l'efficienza dei dispositivi di protezione installati sulla macchina e particolarmente il fissaggio del coperchio, i microinterruttori ed ogni altro dispositivo anche a livello circuitale.
- Qualsiasi alterazione, modifica o manomissione di elementi della macchina, configura azione fraudolenta con l'esclusiva assunzione di ogni responsabilità, civile e penale, in ordine a possibili danni a persone e/o cose, da parte di chi vi abbia provveduto.

SEZIONE 3 - MESSA IN OPERA DELLA MACCHINA

3.1 DISIMBALLO

La maccina è imballata in una robusta scatola di cartone. Aprire detta scatola di cartone nella parte superiore, indicata dalla freccia, togliere il materiale antiurto e sollevare la macchina afferrandola con entrambe le mani nella parte inferiore. Liberare infine la macchina dal sacchetto di nylon protettivo e procedere alla pulizia preliminare della parte esterna mediante un panno morbido ed asciutto.

3.2 PIAZZAMENTO IN OPERA.

Sistemare opportunamente la macchina nel locale previsto, considerando sia il suo ingombro che quello dei contenitori delle verdure da lavorare, e già lavorate, lasciando tutt'intorno lo spazio opportuno. Il basamento deve appoggiare su una superficie solida, uniforme e ben livellata. La macchina non richiede alcun fissaggio al piano di appoggio.

With regard to safety, apart from the conditions recommended by various authorities that preside over this particular area of industrial interest and any regulations laid down by the managerial department of the firm/ organization in which the machine is used, we should like to draw the attention of safety controllers and operators to the following instructions and warnings:
- Always wear suitable clothing when working with this machine.
- While the machine is operating, never bring your hands close to any moving parts or other mobile parts, whether totally or partially accessible, and do not introduce hand or fingers through any slit or inlet or outlet opening in the machine.
- Do not perform any operation which is not expressly indicated in the descriptions of the operative cycles of the machine.
- Always keep the work place and area surrounding the machine clean and free from any inconvenient obstacles, using a rational approach to position the products to be processed, finished products and tools or accessories.
- Do not tamper with and do not alter the mechanisms or degree of effectiveness of safety devices installed in the machine and, in particular, do not alter or tamper with the cover attachments, micro switches or any other device or component in the electric circuit.
- Any alteration, modification or tampering with components of the machine is in fact fraudulent action and involves the assumption by the party that performs such action of all civil and penal liability with regard to any possible damage to persons and/ or things that may derive from such action.

SECTION 3. PREPARING THE MACHINE FOR OPERATION

3.1 UNPACKING THE MACHINE

The machine is packed in a strong carton box. Open this box from the upper side, as indicated by the arrow, remove the anti-impact materials and raise the machine, holding it with both hands at the bottom. Free the machine from the protective nylon wrapping and perform preliminary cleaning of the external surface of the machine, using a soft dry cloth.

3.2 SETTING UP FOR OPERATION

Transfer the machine to the place where it is required for operation, bearing in mind its size and the dimensions of the containers for the products to be processed and for finished products, leaving a sufficient space all around the machine for movement.

relevanten Maßnahmen in Erinnerung zu rufen:
- Immer geeignete Arbeitskleidung tragen.
- Niemals bei arbeitender Maschine die Hände in die Nähe von sich bewegenden, ganz oder teilweise zugänglichen Maschinenteilen bringen, oder andere Körperteile in Schlitze oder die Schnittguteinfüllöffnung stecken.
- Keine nicht ausdrücklich im Maschinenfunktions- und Produktionszyklus vorgesehene oder sicherheitsbedenklichen Tätigkeiten ausführen.
- Den Arbeitsplatz und den Bereich um die Maschine sauber und frei halten, und das zu verarbeitende Material, das fertige Schnittgut und die Ausrüstungsgegenstände dem Arbeitsablauf entsprechend aufbewahren.
- Die Funktionstüchtigkeit der auf der Maschine installierten Sicherheitsvorrichtungen, und im besonderen den Verschluß des Deckels, die Mikroschalter und andere Vorrichtungen des Stromkreises nicht beeinträchtigen.

- Wer Maschinenkomponenten verändert oder beschädigt, trägt die alleinige zivil- und

strafrechtliche Verantwortung für mögliche Personen- und/oder Sachschäden.

ABSCHNITT 3 - INBETRIEBNAHME

3.1 AUSPACKEN

Die Maschine wird in einem robusten Karton verpackt geliefert. Den Karton wie vom Pfeil angezeigt oben öffnen, das Schutzmaterial entfernen, die Maschine mit beiden Händen von unten anfassen und anheben. Den Nylonsack abziehen, und das Äußere der Maschine mit einem weichen, trockenen Tuch reinigen.

3.2 AUFSTELLEN

Die Maschine am gewünschten Ort aufstellen, und dabei den Platzbedarf der Maschine selbst

sowie der Behälter für das Gemüse berücksichtigen, und ausreichend Platz für den Bedienungsmann lassen.

Die Maschine muß auf einem ebenen, stabilen und gleichmäßigen Boden aufgestellt und nivelliert werden. Eine Befestigung am Boden ist nicht erforderlich.

3.3 MONTAGE DER SEPARAT GELIEFERTEN TEILE

Die Maschine wird mit einem geschliffenem Universal-

3.3 INSTALLAZIONE DELLE PARTI SMONTATE.

La macchina viene fornita con in dotazione le lame affilate (A - Figura 4), con le quali si possono effettuare la maggior parte delle lavorazioni. Esse sono già correttamente posizionate all'interno della vasca.
A richiesta, possono essere fornite anche le lame dentate (B - Figura 4), e/o le lame forate (C - Figura 4), per eseguire lavorazioni più specifiche. In questo caso, dette lame, si troveranno all'esterno della macchina, racchiuse nell'apposita scatola di protezione.
Per procedere alla sostituzione delle lame, procedere come segue:
- Assicurarsi che la macchina sia spenta, disinserendo l'interruttore magnetotermico a muro e premendo il pulsante di STOP/ARRESTO della macchina stessa;
- Togliere il coperchio, facendolo ruotare in senso antiorario (Figura 3);
- Adottare le opportune cautele, indossando quanti morbidi ma con buona presa, onde evitare un accidentale contatto delle dita con le lame affilate;
- Afferrare con una mano la parte superiore del mozzo porta-lame, quindi estrarlo con cautela;
- Riporre il mozzo estratto dalla macchina, in posto sicuro, avendo ben cura di proteggere le lame da eventuali futuri contatti accidentali;
- Procedere all'inserimento del mozzo porta-lame che necessita, avendo ben cura che vada correttamente infilato nell'albero motore e che, la lama inferiore, sfiori il fondo senza toccarlo.
Nel caso che la predetta lama tocchi il fondo, si rende necessario regolarne l'altezza, procedendo nel modo seguente:
- Nella parte superiore del mozzo porta-lame, si trova una vite che permette la regolazione dell'altezza delle lame;
- Agendo su di essa, con un cacciavite, in senso orario, si provocherà un allontanamento delle lame dal fondo della vasca; di conseguenza, agendo su di essa in senso antiorario, si provocherà un avvicinamento delle lame al fondo della vasca.

The base must rest on a solid, uniform and properly levelled surface. The machine requires no anchoring to the supporting surface.

3.3 INSTALLATION OF DISASSEMBLED PARTS

The machine is supplied with the cutter blades (A - fig.4) (sharpened), with which the user can perform most of the operations possible with this machine. The blades are already positioned correctly inside the tub.
On request, GAM can also supply toothed blades (B - fig.4) and/or bored blades (C - fig.4) for more specific use. If supplied, these blades will be delivered outside the machine and packed in their own protective carton.
To replace the blades, proceed as follows:
- Make sure the machine is switched off, by disconnecting the thermo-magnetic switch in the main power circuit (on the wall) and pressing the STOP button on the machine itself.
- Take off the cover by turning it in the counter-clockwise direction (fig.3).
- Be very careful so that fingers do not come into contact with the sharp blades. Wear protective gloves during this operation. These should be soft and yet strong enough to allow the user to grip the blades securely.
- With one hand take hold of the upper part of the blade support hub and remove carefully.
- Put the blade hub in a safe place and cover the blades in some way so that accidental contact is not possible.
- Insert the blade hub required, making sure it is correctly positioned on the motor shaft and that the lower blade rests at a minimum distance from the bottom surface of the tub without actually touching it.
If this blade touches the bottom of the tub, its height must be adjusted. To adjust the blade height proceed as follows:
- In the upper part of the blade support hub there is a screw which allows for height adjustment.
- Use a screwdriver to turn this screw (clockwise direction) and distance the blades from the bottom of the tub. If the screw is turned in the opposite direction (counter-clockwise), the blades will move closer to the bottom.

Schneideinsatz (A- Abb.4) geliefert, mit dem die meisten Bearbeitungen durchgeführt werden können. Dieser Einsatz ist bereits korrekt im Wanneninneren motniert.
Auf Wunsch kann auch ein Einsatz mit gezahnten Schneiden (B - Abb.4) und/ oder ein gelochter Einsatz (C - Abb.4) für spezifische Bearbeitungen geliefert werden. In diesem Fall werden diese Einsätze separat in einer Schachtel verpackt mit der Maschine geliefert.

Auswechseln der Einsätze:

- Maschine ausschalten (den thermomagnetischen Schalter an der Wand ausschalten und die STOPtaste der Maschine drücken).
- Den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen (Abb. 3).
- Weiche Handschuhe, die ein gutes Zugreifen gestatten, anziehen, um die Hände zu schützen.
- Mit einer Hand den oberen Teil der Einsatznabe anfassen und vorsichtig herausziehen.
- Den Einsatz an einem sicheren Platz ablegen und die Schneidmesser entsprechend schützen.
- Den gewünschten Einsatz vorsichtig in die Motorwelle einsetzen; die untere Klinge darf den Boden nicht berühren, muß sich jedoch unmittelbar über diesem befinden.
Berührt die Klinge den Boden, ist ihre Höhe wie folgt zu justieren:
- Am oberen Teil der Nabe befindet sich eine Schraube zum Einstellen der Schneidmesserhöhe.
Mit einem Schraubendreher im Uhrzeigersinn drehen, bis die Klingen weit genug vom Wannenboden entfernt sind. Dreht man gegen den Uhrzeigersinn, werden die Schneidmesser wieder zum Boden hin verstellt.

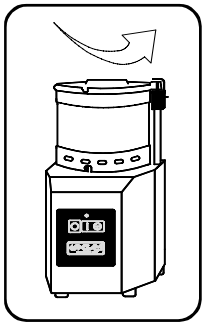


Figura 3
Abb. 3

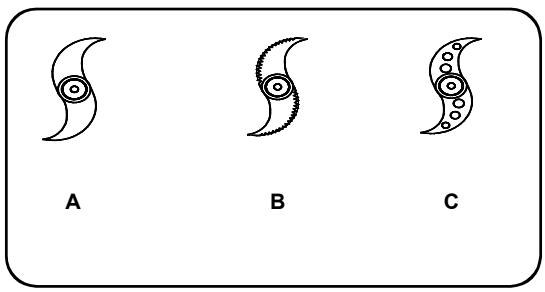


Figura 4
Abb. 4

3.4 ESECUZIONE DEI COLLEGAMENTI.

Nella sezioni 1.2 e 2.1, sono state indicate sia le prescrizioni fondamentali per l'installazione che i valori della potenza assorbita dalla macchina.
Il collegamento della macchina alla rete elettrica deve essere eseguito da un'installatore specializzato ed esperto, dotato degli strumenti tecnici necessari.
Per la determinazione dei parametri dell'interruttore di sezionamento con dispositivo di interblocco e del protettore magnetotermico-differenziale, attenersi alle prescrizioni tecniche CEI - IEC ed alle disposizioni tecniche vigenti nel paese di installazione.
La spina di alimentazione della macchina dovrà essere collegata ad una apposita presa interbloccata, in grado di fornire le prestazioni richieste, indicate nella sezione 1.2.
La macchina con alimentazione trifase deve essere collegata ad una presa di sicurezza secondo la sequenza ciclica delle fasi indicata sulla etichetta, applicata in prossimità dell'estremità del cavo di
alimentazione. La sequenza ciclica delle fasi della presa di corrente all'interno della cassetta di distribuzione deve essere abbinata a quella indicata sulla targhetta fissata al cavo.
L'esatto abbinamento della sequenza ciclica delle fasi della macchina con quella della rete di alimentazione, assicura il corretto senso di rotazione del motore, evitando ripetuti interventi di collegamento sulla spina ed esclude possibili gravi danni derivanti dall'errato collegamento.
Eseguire il collegamento adottando la metodologia prescritta utilizzando il sequenzioscopio.
NOTA - Il cavo di messa a terra di colore giallo/verde deve essere collegato allo spinotto specifico contrassegnato con il simbolo di terra e le sigle PE, secondo le norme CEI/ IEC.
Il collegamento del cavo di alimentazione all'interruttore, deve essere effettuato nel rispetto del disegno applicato a fascetta sul cavo di alimentazione stesso e di seguito riportato per maggior chiarezza:

3.4 CONNECTIONS

Sections 1.2 and 2.1 describe the fundamental operations for installation and the values of absorbed power.
Connection of the machine to the mains circuit must be carried out by a specialized installation operator, who must have all the technical instruments required for this purpose.
To determine the parameters for the section switch with interlocking device and the thermo-magnetic ground-fault circuit interrupter refer to CEI - IEC and technical regulations in force in the country where the machine is installed.
The connection plug must be connected to an interlocked socket, capable of providing the characteristics indicated in section 1.2 of this manual.
Machines with three-phase power supply must be connected to a safety socket, according to the cyclical sequence of the phases indicated on the label, located close to the end of the power cable of the machine.
The cyclical sequence of phases of the socket inside the distribution box must be atched with the sequence indicated on the plate attached to the cable.
The exact combination of the cyclical sequence of phases of the machine with that of the mains circuit ensures the correct direction of rotation of the motor and avoids the necessity to repeat connection operations of the plug and excludes any risk of serious damage which may result from an erroneous connection.
Carry out electrical connection, using the methods described and also using a sequence- meter.
N.B. The earth cable (yellow/green) must be connected to the specific pin marked with the earth-connection symbol and codes PE as per CEI/IEC standards.

3.4 ANSCHLÜSSE

In den Abschnitten 1.2 und 2.1 wurden bereits die grundlegenden Regeln bzw. Angaben für die Installation und die Werte der Leistungsaufnahme der Maschine angeführt.

Der Anschluß der Maschine an das Stromnetz darf ausschließlich von einem erfahrenen, qualifizierten Fachmann mit der erforderlichen technischen Ausrüstung vorgenommen werden.

Für die Bestimmung der Parameter des Trennschalters mit Verblockungsvorrichtung und des Differentialschalters sind die CEI-IEC-Normen und die im Aufstellerland geltenden technischen Bestimmugen zu beachten.

Der Speisestecker der Maschine muß an eine verblockte Steckdose angeschlossen werden, die den verlangten Leistungen entspricht (siehe Abschnitt 1.2).

Die Maschine mit Dreiphasenspeisung muß der auf der Etikette in der Nähe des Endes des Speisekabels angegebenen zyklischen Phasensequenz entsprechend an eine Sicherheitssteckdose angeschlossen werden.

Die zyklische Sequenz der Phasen der Steckdose im Anschlußkasten muß mit der auf der am Kabel befestigten Etikette angegebenen Sequenz übereinstimmen.

Die exakte Übereinstimmung der zyklischen Sequenz der Phasen der Maschine mit jener des Speisenetzes gewährleistet die korrekte Drehrichtung des Motors, sodaß wiederholtes Anschließen am Stecker und eventuelle, auf falsche Anschlüsse zurückzuführende schwere Schäden vermieden werden können.

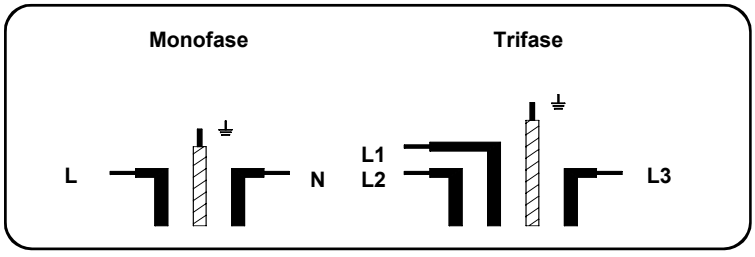


Figura 5
Abb. 5

SEZIONE 4 - USO DELLA MACCHINA

4.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI - Fig. 6 - Fig. 7

Il pannello dei comandi è posto sul frontale della macchina, (A - Figura 2) ed è così configurato:

A - Pulsante di STOP/OFF/ ARRESTO/DISINSERZIONE Colore **GRIGIO**; Premendolo si arresta il motore.
B - Pulsante di MARCIA/ON/ AVVIAMENTO/INSERZIONE di Colore **VERDE**. Premendo il pulsante la macchina si avvia in permanenza. Per le macchine a 2 velocità, l'inserimendo di questo pulsante, avvia la bassa velocità (Figura 7).
B1 - Pulsante di MARCIA/ON/ AVVIAMENTO/INSERZIONE di colore **VERDE**. Tale pulsante, si trova solo nelle macchine dotate di 2 velocita' e il suo inserimento (Figura 7), avvia l'alta velocità.
C - Pulsante di MARCIA/ON - Colore **BIANCO.** Mantiene in moto il motore sintanto che rimane premuto; rilasciandolo il motore si arresta.

SECTION 4. USING THE MACHINE

4.1 DESCRIPTION OF THE CONTROLS (fig.6 - fig.7)

The control panel is located on the front of the machine (A - fig.2). The panel is configured as follows:
A - GREY, STOP (OFF/ DISCONNECT) push-button. When pressed this button will switch the machine off.
B - GREEN, START (ON/CONNECT) push-button. When pressed, the machine will run continuously. In two-speed machines, this button starts the lower speed (fig.7).
B1 - GREEN, START (ON/ CONNECT) push-button. This button will be found only in two-speed machines and, when pressed, starts the higher of the two speeds.
C - WHITE, START (ON) push-button. This button keeps the motor running as long as it is kept pressed. When released, the motor will stop.

ABSCHNITT 4 - BETRIEB

4.1 BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSELEMENTE - Abb.6-7

Das Steuerpaneel befindet sich auf der Maschinenfront (A- Abb. 2), und sieht wie folgt aus:
A - GRAUE Taste STOP/OFF/HALT/ AUS; wird gedrückt, um den Motor auszuschalten.
B - GRÜNE Taste BETRIEB/ON/EIN/ START. Wird gedrückt, um den Dauerbetrieb zu aktivieren. Bei Maschinen mit 2 Geschwindigkeitsstufen wird die langsamere Geschwindigkeit eingeschaltet (Abb. 7).
B1 - GRÜNE Taste BETRIEB/ON/EIN/ START. Gibt es nur auf den Maschinen mit zwei Geschwindigkeitsstufen, und dient zum Einschalten der höheren Geschwindigkeit (Abb. 7).
C - WEISSE Taste START/ON für Intervallbetrieb. Der Motor läuft, solange diese Taste gedrückt wird; läßt man die Taste aus, hält der Motor an.

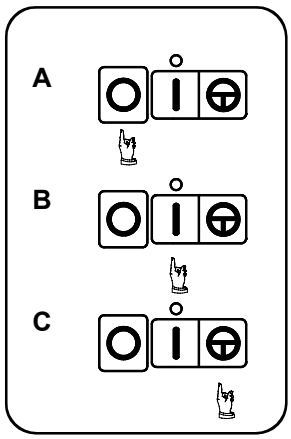


Figura 6
Abb. 6

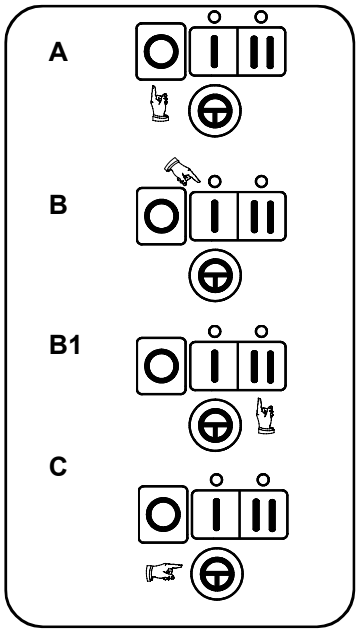


Figura 7
Abb. 7

4.1.1 ACCESSORI E TIPOLOGIE DI LAVORAZIONE.

La macchina, a secondo delle necessità dell'utente, può essere corredata dai seguenti tipi di mozzi:
MOZZO CON LAME TAGLIENTI - (A - Figura 7) Viene dato in dotazione alla macchina; è il tipo di lama più utilizzata, permette di eseguire la maggior parte delle lavorazioni disponibili (tritare prezzemolo, aglio, cipolla, mozzarella; fare la passata di pomodoro, ecc.).
MOZZO CON LAME DENTATE - (B -

4.1.1 ACCESSORIES AND TYPES OF OPERATION

Depending on the user's needs, the machine be fitted with the following types of hubs:
- HUB WITH CUTTER BLADES - (A - fig.7). This is supplied with the machine and is the type of blade which is most frequently used as most of the possible operations can be performed with it i.e. chopping parsley, garlic, onions, mozzarella cheese, making tomato sauce and so on.
- HUB WITH TOOTHED BLADES - (B - fig.7). This tool is supplied only on

4.1.1 ZUBEHÖR UND BEARBEITUNGEN

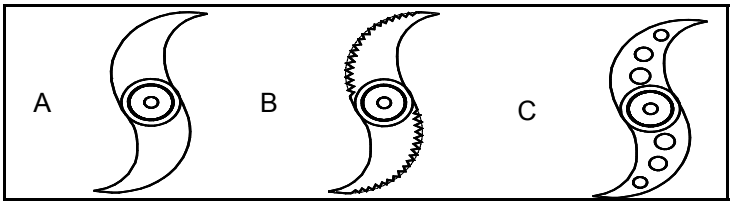
Je nach kundenspezifischen Erfordernissen kann die Maschine mit den folgenden Einsätzen ausgestattet werden:
EINSATZ MIT GLATTEN MESSERKLINGEN - (A - Abb. 8). Standardausstattung der Maschine; ist ein Universaleinsatz, mit dem die meisten Arbeiten ausgeführt werden können (Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Mozzarella hacken bzw. zerkleinern, Tomaten pürieren, usw.).
- EINSATZ MIT GEZAHNTEN

Figura 7) Viene fornito solo a richiesta; ha delle lame specifiche per tritare e grattugiare: pane, formaggio, frutta secca, canditi, cioccolata, ghiaccio, ecc.
MOZZO CON LAME FORATE - (C - Figura 7) Viene fornito solo a richiesta; ha delle lame specifiche per impastare, montare maionese, panna, salse in genere.

request. It has blades used specifically for chopping and grating bread, certain cheeses, dried fruit, candied fruit, chocolate, ice etc.
HUB WITH BORED BLADES - (C - fig.7). This tool is supplied only on request. It has blades used specifically for beating or whipping creams, sauces, mayonnaise etc.

KLINGEN - (B - Abb. 8). Sonderausstattung; zum Zerkleinern und Reiben von Brot, Käse, getrocknetem Obst, kandierten Früchten, Schokolade, Eis, usw..
- EINSATZ MIT GELOCHTEN SCHNEIDMESSERN - (C - Abb. 8). Sonderausstattung; zum Mischen und Zubereiten von Mayonnaise, Schlagsahne, Saucen.

Figura 7
Abb. 7



4.2 AVVIAMENTO OPERATIVO DELLA MACCHINA

ATTENZIONE: IL MOZZO DELLE LAME NECESSARIE ALLA LAVORAZIONE DA EFFETTUARSI, VA ISTALLATO SEMPRE PRIMA DI VERSARE IL PRODOTTO DA LAVORARE.

- Inserire le lame più opportune per la lavorazione da effettuare (Vedi Figura 7 e Paragrafo 4.1.1);
- Introdurre il prodotto la lavorare all'interno della vasca. è buona norma non caricare la vasca con eccessive quantità di prodotto; il livello ottimale di riempimento della vasca è leggermente al di sopra della lama superiore del mozzo. Nel caso di prodotti liquidi, bisogna fare molta attenzione che il livello non superi l'altezza del tubicino posto al centro della vasca.
- Agganciare il coperchio sulla vasca avendo ben cura di far combaciare gli inserti presenti nella parte superiore della vasca stessa, con i fori di cui il coperchio è provvisto.
ATTENZIONE: Il magnete situato nella parte sporgente del coperchio, deve combaciare perfettamente con il sensore posto sulla colonnina, in caso contrario la macchina non parte.
- Premere il pulsante di AVVIAMENTO (B - Figura 6). Dopo alcuni secondi, fermare la macchina con il pulsante di ARRESTO (A - Figura 6) per verificare il risultato ottenuto ed eventualmente ripetere l'operazione; se per ultimare la lavorazione, necessitano ancora pochi secondi, è possibile utilizzare il tasto di MARCIA di colorazione bianco (C - Figura 6), che permette la messa in funzione della macchina fintanto che rimane premuto, una volta rilasciato, la macchina si arresta immediatamente.
- Una volta ultimata la lavorazione, premere il pulsante di STOP/ ARRESTO e disinserire l'interruttore magnetotermico a muro; a questo punto si può provvedere a rimuovere il coperchio (D-Figura 2), afferrandolo con entrambe le mani e facendolo .

4.2 STARTING THE MACHINE

CAUTION: THE HUB OF THE BLADES REQUIRED FOR OPERATION MUST ALWAYS BE INSTALLED BEFORE INTRODUCING ANY FOODSTUFFS INTO THE MACHINE.

- Insert the most suitable blades for the type of work to be carried out (see fig.7 and paragraph 4.1.1).
- Introduce the product to be worked into the tub. It is best not to overload the tub with excessive quantities of any product. The level which should not be exceeded is just above the upper blade. In the case of liquids the operator must always make sure that, when introduced, the level of liquid does not go above the full height of the small tube located at the centre of the tub.
Clamp the cover to the tub, making sure the inserts at the top of the tub correspond with the holes in the cover.
CAUTION:
The magnet located in the protruding part of the cover must be made to correspond perfectly with the sensor located on the column otherwise the machine will not start.

- Press the START push-button (B - fig. 6). After a few seconds stop the machine with the STOP push-button (A - fig.6) to check the result obtained and if necessary repeat he operation. If a few more seconds are still required to complete the operation, it is also possible to use the white START button (C - fig.6), which allows the machine to run only as long as it is kept pressed. When released, the machine stops immediately.
- When the operation is completed, press the STOP push-button and disconnect the mains (thermo-magnetic) switch on the wall. At this stage the cover can be removed (D - fig.2), taking hold of it with both hands and making it turn in the direction of the arrow (counter-clockwise)(fig.3).
- Remove the hub with the blades,

4.2 ARBEITEN MIT DER MASCHINE

ACHTUNG - DER FÜR DIE ARBEIT ERFORDERLICHE EINSATZ MUSS IMMER VOR DEM EINFÜLLEN DES PRODUKTES MONTIERT WERDEN.

- Den für die Arbeit erforderlichen Einsatz montieren (siehe Abb. 8 und Abschnitt 4.1.1).
- Das Produkt in die Wanne geben. Die Wanne nicht zu hoch anfüllen; der optimale Füllstand liegt ein wenig über der oberen Einsatzklinge. Werden Flüssigkeiten eingefüllt, darf die Höhe des Schlauches in der Wannenmitte nicht überschritten werden.
Den Deckel einhaken; die Einsätze im

oberen Wannenteil müssen in den Löchern des Deckels zu liegen kommen.
ACHTUNG
Der Magnet im vorstehenden Deckelteil muß den Sensor auf der Säule berühren; andernfalls läßt sich die Maschine nicht einschalten.
- Die STARTtaste (B - Abb. 6-7) drücken. Die Maschine nach einigen Sekunden durch Drücken der STOPtaste (A - Abb. 6-7) anhalten, das Schnittresultat kontrollieren, und gegebenenfalls nochmals einschalten. Fehlen für ein optimales Ergebnis nur mehr wenige Sekunden, kann man die weiße Intervallbetriebstaste (C - Abb. 6-7) drücken. In diesem Fall bleibt der Motor nur so lange eingeschaltet, wie die Taste gedrückt gehalten wird, und bleibt mit dem Auslassen der Taste sofort stehen.
- Die STOPtaste drücken und den thermomagnetischen Wandschalter ausschalten. Nun kann der Deckel (D - Abb. 2) mit beiden Händen in Pfeilrichtung (gegen den Uhrzeigersinn) gedreht und geöffnet werden (Abb. 3).
- Den Einsatz herausnehmen (Abschnitt 3.3 beachten!), die Wanne mit beiden Händen anfassen, gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen (Abb. 9).
- Das Schnittgut mit Hilfe der

ruotare nel senso della freccia - antiorario - (Figura 3).
- Togliere il mozzo con le lame, adottando le opportune cautele già menzionate nel Paragrafo 3.3 e sganciare la vasca afferrandola con entranbe le mani e facendola ruotare in senso antiorario (Figura 9).
- Versare il prodotto lavorato in un apposito contenitore precedentemente preparato, aiutandosi con l'apposita paletta data in dotazione

taking great care as described in paragraph 3.3, and detach the tub, holding it in both hands and turning it in the counter-clockwise direction (fig.9).
- Pour the worked product into another container or wherever required, using the spatula supplied with the machine.

mitgelieferten Holzpalette in einen bereits vorher bereitgestellten Behälter leeren.

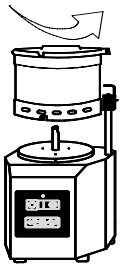


Figura 8
Abb. 8

4.3 PULIZIA DELLA MACCHINA.

NOTA - Prima di procedere alla pulizia della macchina, disporre sullo 0/ZERO/OFF/DISINSERITO il comando dell'interruttore di alimentazione per la macchina ed estrarre la spina afferrandola opportunamente, evitando di esercitare lo sforzo di trazione sul cavo di alimentazione.
Indossare gli indispensabili guanti protettivi a cinque dita per proteggere le dita da possibili tagli dovuti alla manipolazione delle affilate lame da taglio. Togliere il coperchio afferrandolo con entrambe le mani e facendolo ruotare in senso antiorario (Figura 3), afferrare con precauzione il mozzo installato all'interno e lavarlo accuratamente adottando tutte le opportune cautele già menzionate nel Paragrafo 3.3. Afferrare la vasca con entrambe le mani e sganciarla facendola ruotare in senso antiorario (Figura 8)
Mediante una spugna leggermente imbevuta di una piccola quantità di sostanza detergente ed igienizzante, ovunque reperibile, procedere all'accurata pulizia di tutti gli elementi operatori della macchina, ripetendo l'operazione sino al raggiungimento del risultato voluto.
Asportare ogni residuo di sostanza detergente utilizzando un panno-spugna perfettamente pulito e solo leggermente umido, risciacquandolo frequentemente in acqua calda corrente.
Non utilizzare detergenti abrasivi, creme detergenti anticalcare, solventi o diluenti; i residui di tali prodotti possono contaminare pericolosamente le sostanze alimentari durante le successive lavorazioni.
Non utilizzare abrasivi sintetici o pagliette metalliche che potrebbero

4.3 CLEANING THE MACHINE

N.B. Before starting to clean the machine, turn the machine power switch to the 0 (ZERO) position and pull the plug out gently, making sure you do not pull on the power feed cable.

Protective, five-finger gloves are indispensable when handling the cutting blades, which are very sharp. Remove the cover, holding it with both hands and making it turn in the counter-clockwise direction (fig.3). Carefully extract the blade hub from the tub and wash it thoroughly, taking every precautionary measure as described in paragraph 3.3. Hold the tub with both hands and detach it, making it turn in the counter-clockwise direction (fig.8).
Remove any residual detergent, using a perfectly clean, slightly damp cloth/ sponge, which
should be rinsed frequently in warm running water.

Do not use abrasive detergents or products/creams for removing calcareous deposits. Do not use solvents or diluents. Residual traces of these products can contaminate the foodstuffs introduced into the machine.
Do not use synthetic abrasives or metal wool, which might damage the machine surfaces besides producing unsightly marks and scratching.

SECTION 5. GENERAL MAINTENANCE

5.1 MAINTENANCE

The machine is constructed very carefully and is fitted with high-quality components such as the permanently

4.3 REINIGEN DER MASCHINE

HINWEIS - Vor dem Reinigen der Maschine den Maschinenversorgungsschalter auf 0/NULL/OFF/AUS legen und den Stecker abziehen (dabei nicht am Kabel ziehen).

Die vorgeschriebenen Fingerhandschuhe anziehen, um die Finger bzw. die Hände vor den scharfen Schneiden zu schützen; den Deckel mit beiden Händen anfassen, gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 3) und abnehmen. Den Schneideinsatz vorsichtig herausnehmen und sorgfältig waschen (dabei alle im Abschnitt 3.3 angeführten Sicherheitsmaßnahmen beachten). Die Wanne mit beiden Händen anfassen, gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen (Abb. 9).
Alle Arbeitselemente der Maschine mit einem mit handelsüblichen Hygiene-Reinigungsmittel leicht angefeuchteten Schwamm sorgfältig reinigen, und danach mit einem sauberen und nur leicht angefeuchteten Schwammtuch, das öfters unter fließendem Warmwasser ausgewaschen werden muß, nachwischen, bis alle Reinigungsmittelrückstände vollständig entfernt sind.
Keine Scheuermittel, Entkalkungsmittel, Lösungsmittel oder Verdünnungsmittel benutzen, da die Rückstände derartiger Mittel gesundheitsgefährdend sind, und das in der Folge bearbeitete Gemüse vergiften könnten.

Keine synthetischen Scheuermittel oder Metallbürsten o. ä. Gegenstände zum Reinigen benutzen, da die Oberflächen zerkratzt und beschädigt werden könnten.

danneggiare le superfici, oltre a produrre antiestetiche rigature o graffiature.
Si raccomanda di adottare particolare cautela nel lavaggio del coperchio. Essendo in materiale plastico, non va mai lavato con acqua troppo calda, nè con solventi o detergenti contenenti alcol.

SEZIONE 5 - MANUTENZIONE GENERALE

5.1 MANUTENZIONE

L'accurata costruzione della macchina e l'adozione di componenti di ottima qualità, quali i cuscinetti a rotolamento lubrificati "for life" sia per la trasmissione che per il motore, permettono alla macchina prestazioni eccellenti
con la garanzia di una durata operativa senza pari. Pertanto nessun intervento di manutenzione o lubrificazione o regolazione periodica dovrà essere effettuato sulla macchina.

5.2 RICERCA DELLE AVARIE

Qualora premendo il pulsante di avviamento (B Fig. 6), la macchina non si avviasse, procedere nel modo seguente:
- Verificare che l'impianto generale sia sotto tensione e che l'interruttore della presa di correte della macchina, sia posizionato su I/ON.
- Verificare che li protettore magnetotermico e l'interruttore differenziale siano attivi con i rispettivi comandi in posizione operativa.
- Eseguire alcuni tentativi azionando i rispettivi pulsanti di sgancio e riarmo per entrambi i dispositivi citati.
- Azionare nuovamente il pulsante di marcia della macchina.
Qualora non si avviasse, si dovrà richiedere l'intervento del tecnico addetto alla manutenzione, per verificare nuovamente gli elementi citati ed inoltre verificare la condizione del fusibile di protezione del circuito ausiliario della macchina. **Il porta fusibile è alloggiato sulla scheda di interfaccia installata all'interno della macchina.** Qualora si dovesse presentare qualsiasi anomalia di funzionamento, si dovrà procedere all'arresto della macchina, all'isolamento della macchina dalla rete elettrica ed all' estrazione della spina dalla presa. Rivolgersi al proprio rivenditore autorizzato od a un tecnico specializzato ed esperto oppure direttamente al costruttore. E' fatto assoluto divieto all'utilizzatore di manomettere la macchina.

La Ditta Costruttrice declina ogni responsabilità presente e futura in ordine a danni alla persona ed all'ambiente che dovessero derivare dalla manomissione della macchina

lubricated roller bearings used in the transmission mechanism and motor and a special transmission belt. These features will help to ensure excellent performance of the machine with the guarantee of an operative life expectancy unequalled by any similar product. Therefore, no maintenance procedure, lubrication or periodic adjustment must be carried out on the machine.

5.2 TROUBLE-SHOOTING

If you press the start button (A fig.6) and the machine does not run, proceed as follows:
- Make sure voltage is supplied to the mains circuit and see whether the socket switch is turned to the ON (I) position.
- Make sure the thermo-magnetic protector and the circuit interrupter have not been triggered and that the controls are in the correct position.
- Perform a simple test on both these devices by pressing the respective push-buttons.
- Press the start button again on the machine.
If the machine still does not run, a maintenance technician must be consulted. The technician will have to test the above devices again and check the condition fuse used to protect the auxiliary circuit of the machine. **The fuse is on the interface card installed inside the machine.** If you see the machine is not working properly, switch it off immediately and isolate it from the mains circuit by pulling out the plug from the mains socket. Consult the authorized dealer, a specialized technician or contact the manufacturer directly. The user must not tamper with the machine.

The Manufacturer declines all responsibility, both present and future, with regard to damage to persons or the environment which may derive from tampering with the machine and in particular with the safety systems and devices by the user or by persons not expressly authorized by The Manufacturer

5.3 STORING THE MACHINE - WHAT TO DO IF THE MACHINE IS NOT USED FOR LONG PERIODS

If the machine has to be left unused for long periods of time, it must be cleaned thoroughly.
Protect it from dust with a clean dry cloth. Do not cover the machine with plastic bags or sheets of synthetic material as mould and condensation may develop under them.

5.4 INSTRUCTIONS FOR SPECIALIZED INSTALLATION .

ABSCHNITT 5 - ALLGEMEINE WARTUNG

5.1 WARTUNG

Die Maschine wurde so konstruiert und mit qualitativ hochwertigen Komponenten - wie dauergeschmierten Wälzlagern für die Bewegungsübertragung und den Motor, sowie einem speziellen Treibriemen - ausgestattet, daß hohe Leistungen und eine besonders lange Lebensdauer gewährleistet sind, und sie wartungsfrei ist. Sie muß also weder regelmäßig gewartet, eingestellt noch geschmiert werden.

5.2 STÖRUNGSSUCHE

Drückt man die Starttaste B, Abb. 6-7, für den Dauerbetrieb, oder die Starttaste C, Abb. 6-7, für den Intervallbetrieb, und beginnt die Maschine trotzdem nicht zu arbeiten, ist wie folgt vorzugehen:
- Sicherstellen, daß die Hauptanlage unter Spannung steht und der Schalter des Anzapfpunktes der Maschine auf I/ON liegt.
- Sicherstellen, daß der thermomagnetische Schutzschalter und der Differentialschalter aktiv sind und die entsprechenden Vorrichtungen eingeschaltet sind.
- Die Auslöse-/Rückstelltasten beider o. a. Vorrichtungen wiederholt betätigen.
- Die Starttaste der Maschine nochmals drücken.
Beginnt die Maschine nun nicht zu arbeiten, ist der Wartungsfachmann zu verständigen, der die o. a. Elemente nochmals kontrollieren und den Zustand der Sicherung des Maschinenhilfskreises überprüfen muß. Die Sicherung befindet sich auf der in der Maschine eingebauten Schnittstellenkarte. Tritt eine Veräderung des Betriebsverhaltens auf, ist die Maschine sofort auszuschalten, die Stromzufuhr zu unterbrechen, der Stecker abzuziehen, und der zuständige Händler oder ein erfahrener, spezialisierter Techniker oder direkt der Hersteller zu verständigen. Es ist strengstens untersagt, zu versuchen, die Maschine alleine zu reparieren.

Der Herstller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die auf vom Benutzer oder nicht vom Hersteller ausdrücklich befugten Personen durchgeführte Eingriffe bzw. Reparaturen an der Maschine und im besonderen an den Sicherheitsvorrichtungen und -systemen zurückzuführen sind.

5.3 AUFBEWAHRUNG DER MASCHINE BEI LÄNGERER NICHTBENUTZUNG

Wird die Maschine für längere Zeit

ed in particolare dei dispositivi e sistemi di sicurezza, da parte dell'utente o da persone non autorizzate espressamente dalla Ditta Costruttrice stessa.

5.3 CONSERVAZIONE DELLA MACCHINA - LUNGHI PERIODI DI INATTIVITA'

Dovendo lasciare inattiva la macchina per un lungo periodo di tempo, si dovrà provvedere alla accurata pulizia ed igienizzazione.
Proteggerla dalla polvere mediante un panno pulito ed asciutto escludendo la ricopertura con un sacchetto od un foglio di materiale sintetico, al disotto del quale, si potrebbero produrre muffe e condensazione di umidità.

5.4 RACCOMANDAZIONI PER L'INSTALLATORE SPECIALIZZATO -

Dettagliate indicazioni per il collegamento della macchina sono state fornite in altre sezioni del presente manuale di istruzioni.
Queste ulteriori informazioni sono rivolte esclusivamente al personale tecnico specializzato, che potrà eseguire una modifica al collegamento elettrico originale per variare la tensione di funzionamento da 400 a 230 V e viceversa. Volendo variare la tensione di funzionamento predisposta a 400 volt trifase per il funzionamento a 230 V trifase, procedere nel modo seguente:
- Il motore trifase 400 V 50 Hz è provvisto di due fasci aventi tre cavi ciascuno, di tre diversi colori. - I tre fili di diverso colore sono cortocircuitati fra loro e segregati in un cappuccio o morsetto.
- Gli altri tre cavi sono direttamente collegati alla scheda di interfaccia.
- Per ottenere il collegamento per la tensione di 230 V trifase, separare i tre cavi uniti fra loro.
- Abbinare tre coppie di cavi aventi il medesimo colore, quindi ripristinare il collegamento dei cavi così raggruppati ai terminali della scheda contrassegnati con i riferimenti U1 - V1 - W1. - Procedere in fine al nuovo collegamento del cavetto posto a ponte fra i riferimenti 0 - 400 spostando una estremità in corrispondenza del nuovo valore 230 (Figura 9).
Dopo l'esecuzione di collegamenti eseguire il collaudo funzionale ed il controllo del corretto senso di rotazione del motore.

OPERATORS

Detailed instructions regarding connection of the machine are given in other sections in this manual.
The data indicated below is for specialized technicians, who can make a modification in the original electric connection to vary the operation voltage from 400V to 230V and vice versa.
If the voltage has to be changed from 400V three-phase to 230V three-phase (fig. 8), proceed as follows:
- The 400V 50Hz three-phase motor has two groups of cables each containing three leads of three different colours.
- The three wires with different colours are short-circuited and separated under a cover or terminal.
- The other three leads are directly connected to the interface card.
- To make the connection for 230V three-phase separate the three leads that are joined.
- Combine three pairs of leads of the same colour and then recreate the connection of the leads matched in this way to the terminals of the card marked with the codes U -V -W.
- Finally, make the new connection of the lead in the bridge position between references 0 - 400, moving one end to coincide with the new value (230).
After completing the connections run a test and check for correct direction of rotation of the motor.

nicht benutzt, ist sie sorgfältig zu reinigen, und mit einem sauberen, trockenen Tuch vor Staub zu schützen. Von der Abdeckung mit synthetischem Material wird abgeraten, da sich darunter Schimmel bilden oder Feuchtigkeit ansammeln könnte.

5.4 HINWEISE FÜR DEN MIT DER INSTALLATION BEAUFTRAGTEN TECHNIKER

Detaillierte Angaben zum Anschließen der Maschine wurden bereits in anderen Abschnitten dieses Handbuches gegeben.
Diese zusätzlichen Informationen sind ausschließlich für spezialisiertes technisches Personal bestimmt, daß eine Änderung am Stromanschluß zwecks Änderung der Betriebsspannung von 380 auf 220 V und umgekehrt vornehmen kann. Soll die Betriebsspannung von 380 V Drehstrom auf 220 V Drehstrom geändert werden (Abb. 6), ist wie folgt vorzugehen:
- Der Drehstrommotor 380V 50Hz hat zwei Bündel mit je drei Kabeln mit drei verschiedenen Farben.
- Die drei verschiedenfarbigen Leiter sind utereinander kurzgeschlossen und befinden sich ein einer Klemme oder einer Kappe.
- Die anderen drei Kabel sind direkt an die Schnittstellenkarte angeschlossen.
- Für den Anschluß für 220V-Drehstromspannung sind die drei miteinander verbundenen Kabel zu trennen.
- Drei Kabelpaare mit jeweils der selben Farbe bilden, und diese an die Endstücke der Karte mit den Siglen U - V - W anschließen. Danach das Kabel zwischen den Referenzen 0 - 380 neu anschließen, und ein Ende an den neuen Wert 220 versetzen.
Danach eine Funktionsprobe durchführen und sicherstellen, daß der Motor in die richtige Richtung dreht.

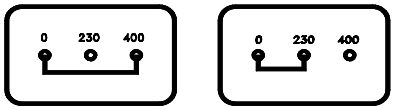


Figura 9
Abb. 9

CONDIZIONI DI GARANZIA

1) Il costruttore, garantisce l'efficacia e la durata dei prodotti di propria fabbricazione, costruiti a regola d'arte e sottoposti a collaudo funzionale presso il proprio laboratorio, secondo le caratteristiche di targa ed in funzione delle condizioni teoriche di lavoro normale. La durata della garanzia è stabilita in **12 (dodici) mesi**, con decorrenza dalla data di acquisto, indicata sul documento di accompagnamento o desumibile dalla ricevuta fiscale rilasciata dal venditore.

2) La garanzia copre tutti i componenti dell'apparecchiatura, ad eccezione delle parti elettriche, dei particolari in materiale plastico e le parti fragili, le manopole, le parti asportabili, la verniciatura e la cromatura, e gli eventuali accessori, in quanto il loro livello di conservazione dipende direttamente dal livello di cura posto dall'utente.

Non sono inoltre coperti da garanzia, tutti i danni causati da incuria nel trasporto o nella manipolazione del prodotto, da trascuratezza o incapacità d'uso dell'apparecchiatura, da errata o cattiva installazione e manutenzione, per inadeguatezza dell' impianto elettrico cui l'apparecchiatura è collegata, per manomissioni da parte di personale non autorizzato e/o non in grado di svolgere la propria attività a regola d'arte e comunque per qualsiasi causa non dipendente dalla Casa Costruttrice.

3) Durante il periodo di garanzia, la Casa Costruttrice, s'impegna, a mezzo del rivenditore che ha effettuato la vendita e secondo quanto esposto nel paragrafo precedente, a sostituire o riparare gratuitamente quei particolari che dovessero presentare disfunzioni causate da vizi originari di materiali, o da difetti di lavorazione. Per gli interventi effettuati a domicilio, l'utente, dovrà corrispondere il diritto fisso di chiamata secondo le tariffe in vigore localmente, o secondo le tariffe nazionali di settore.

Se l'apparecchiatura dovrà essere riparata in fabbrica, le spese di trasporto saranno ad esclusivo carico dell'Utente.

Qualunque riparazione effettuata durante il periodo di garanzia, non dà diritto al prolungamento della stessa.

4) Per aver diritto alla prestazione in garanzia, l'Utente deve esibire, a richiesta del Nostro incaricato, il certificato di garanzia e la ricevuta fiscale o documento di accompagnamento a convalida della data di acquisto dell'apparecchio. Questi documenti dovranno risultare impeccabilmente redatti ed assolutamente privi di manomissioni, correzioni, abrasioni ecc.

5) La Casa Costruttrice non assume altri oneri se non quelli relativi alla sostituzione dei particolari ritenuti difettosi a proprio insindacabile giudizio.

Non si assume inoltre alcuna responsabilità per qualsiasi pregiudizievole conseguenza dedicante al Cliente per il fermo della macchina, anche per il tempo necessario per eseguire le prestazioni in garanzia.

6) La Casa Costruttrice, riconosce soltanto le condizioni di garanzia riportate su questo certificato. Nessuno è autorizzato a modificarle e a rilasciarne delle altre verbali o scritte.

7) Per qualsiasi controversia riguardante l'interpretazione è / o l'applicazione delle presenti condizioni di garanzia, sarà esclusivamente competente il Foro nella cui circoscrizione risiede il Costruttore.

Per tutti i rapporti giuridici si applica esclusivamente la legge italiana.

WARRANTY CONDITIONS

1) The manufacturer guarantees the operation and the duration of the products it manufactures. These products were built in a professional manner and underwent a functioning test in the manufacturer's workshop according to the specifications listed on the information plate and according to the theoretical normal working conditions. This warranty is valid for **12 (twelve) months** from the date of purchase which is listed on the delivery documents or which can be deduced from the receipt issued by the dealer.

2) The warranty covers all the unit's components except for the electrical parts, the plastic parts and other fragile parts, the knobs, the removable parts, the painting and the chromium plating, and any accessories, since their condition depends directly on the user's care.

The following are also not covered by the warranty: all damage caused by carelessness when transporting or handling the product, by negligence or incompetence when using the machine, by incorrect or bad installation or maintenance, by an inadequate electrical system to which the machine is connected, and by tampering by unauthorized personnel and/or personnel who are not qualified to work on the machine in a professional manner, as well as for any other reason that does not depend on the manufacturer.

3) During the warranty period the manufacturer pledges, through the dealer that made the sale and according to what is stated in the previous paragraph, to replace or repair free of charge those parts that are defective due to original material defects or due to defects in workmanship. If on-site service is requested, the user must pay a fixed charge for service calls according to the local rates in force or according to the national industry rates.

If the machine must be repaired at the factory, the user will be exclusively responsible for all transport costs.

Any repairs performed during the warranty period will not extend it.

4) To be eligible for service under warranty, the user must exhibit the warranty certificate and the receipt or delivery document to validate the purchase date of the machine. These documents must be impeccably compiled and absolutely free of tampering, corrections, erasures, etc.

5) The manufacturer does not undertake any other responsibilities except for those regarding the replacement of parts found to be defective according to its own unquestionable judgment.

No responsibility is undertaken for any damages to the client due to the machine not running, or due to the time necessary to perform any service under warranty.

6) The manufacturer acknowledges only the warranty conditions listed on this certificate. No one is authorized to modify them or to issue other verbal or written warranty conditions.

7) The Court of Manufacturer's Town will be the exclusive competent court for any dispute arising concerning the interpretation and/or the application of these warranty conditions.

Italian law will be applied exclusively regarding all legal aspects.

GARANTIEBEDINGUNGEN

1) Der Hersteller garantiert die Leistungsfähigkeit und Nutzdauer seiner Produkte, die kunstgerecht hergestellt und einer strengen Abnahmeprüfung im eigenen Werk unterzogen wurden, gemäß den Schilddaten und in Abhängigkeit der vorgeschriebenen Betriebsbedingungen. Die Garantiezeit ist mit **12 (zwölf) Monaten** festgelegt und läuft ab Ankaufsdatum, das am Warenbegleitschein angegeben ist, oder aus der gesetzlich vorgeschriebenen Quittung des Verkäufers ersichtlich ist.

2) Die Garantie deckt sämtliche Bauteile der Maschine, mit Ausnahme der elektrischen Komponenten, der Kunststoffteile und der zerbrechlichen Teile, Griffe, abnehmbarer Teile, Lackierung und Verchromung, etwaiger Zubehörteile, da ihr Zustand von der Sorgfalt, mit der sie vom Benutzer gepflegt werden, abhängt.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch mangelnde Achtsamkeit beim Transport oder beim Handling des Produkts, durch Nachlässigkeit oder unsachgemäße Verwendung der Maschine, durch fehlerhafte Installation oder mangelhafte Wartung, ordnungswidrige Auslegung der elektrischen Anlage, an die die Maschine angeschlossen ist, durch Neueinstellungen von seiten unbefugten und/oder unfähigen Personals und auf jeden Fall durch Faktoren bewirkt sind, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

3) Der Hersteller verpflichtet sich, während der Garantiezeit, unter Einschaltung des Verkäufers und unter den vorab beschriebenen Bedingungen, den Ersatz oder die kostenlose Reparatur jener Teile auszuführen, die Material- oder Konstruktionsfehler aufweisen. Eingriffe an Ort und Stelle müssen vom Benutzer auf der Grundlage der örtlich geltenden oder der einschlägigen nationalen Tarife bezahlt werden.

Sollte sich eine Reparatur im Herstellerwerk nötig erweisen, gehen die Transportkosten gänzlich zu Lasten des Benutzers.

Während der Garantiezeit ausgeführte Reparaturarbeiten stellen keinen Ausgangspunkt zur Verlängerung der Garantie dar.

4) Um seinen Garantieanspruch geltend zu machen, muß der Benutzer seiner Anfrage um Einsendung unseres Technikers den Garantieschein und die gesetzlich vorgeschriebene Quittung oder den Warenbegleitschein (in denen das Ankaufsdatum angegeben ist) beilegen. Diese Dokumente müssen regelrecht abgefaßt und einwandfrei leserlich sein und dürfen keine eigenmächtigen Korrekturen enthalten.

5) Der Hersteller übernimmt keine anderen Verpflichtungen, als den Ersatz von Teilen, die nach eigenem Ermessen Mängel aufweisen.

Ebenso besteht keine Haftung für Folgeschäden durch Maschinenstillstand, auch wenn die Maschine nur zur Ausführung der Garantieleistungen stillgesetzt wurde.

6) Es werden ausschließlich die vorliegenden Garantiebedingungen vom Hersteller anerkannt. Änderungen oder andere mündliche oder schriftliche Abmachungen haben keine Gültigkeit.

7) Für etwa auftretende Streitfragen bezüglich der Ausdeutung und / oder der Anwendung der vorliegenden Garantiebedingungen ist der Gerichtshof von der Herstellerstadt.